

## Consigli e raccomandazioni

- Questo libretto riguarda un piano di cottura da incasso di classe 3.
- **Questo apparecchio è stato concepito per un uso non professionale, all'interno di un'abitazione.**
- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, viti, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato all'impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Controllare che questo requisito di sicurezza fondamentale sia sempre rispettato e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati tecnici riportati sulla targhetta siano rispondenti alle caratteristiche dell'impianto elettrico.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
- L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
  - non toccare l'apparecchio con mani umide;
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
  - evitare l'uso di prolunghe;
  - non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
  - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.
- **Nel caso in cui sul vetro si produca una incrinatura, scollegare immediatamente l'apparecchio.** Per la riparazione, rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'uso di ricambi originali. Il mancato rispetto di queste condizioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Allorché si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio che potrebbero rappresentare un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i loro giochi.
- Il piano in vetroceramica è resistente sia agli urti termici, sia agli urti meccanici. **Tuttavia, esso può frantumarsi se colpito violentemente con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questo caso, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato ad eseguire riparazioni.**
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non dimenticare che la temperatura della zona riscaldante resta piuttosto elevata per almeno 30 minuti dopo lo spegnimento; fare attenzione a non appoggiare inavvertitamente recipienti o oggetti su questa zona ancora calda.
- Non accendere le zone di riscaldamento se vi sono fogli di alluminio o oggetti in plastica sul piano di cottura.
- Non avvicinarsi alle zone di riscaldamento quando sono calde.
- Quando si utilizzano piccoli elettrodomestici accanto al piano di cottura, controllare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con le superfici calde.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano di cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.
- È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

**Primo utilizzo:** la colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento, è possibile che venga avvertito un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

# Installazione e fissaggio

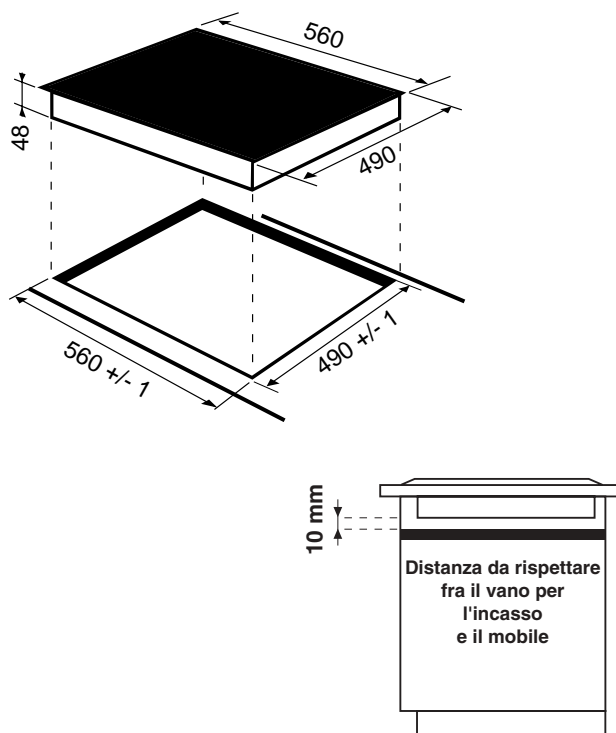
Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

**Importante:** prima di qualsiasi operazione, disinserire elettricamente il piano cottura.

- Questo libretto riguarda un piano di cottura da incasso di classe 3.

## Installazione

- Il piano di cottura è destinato ad essere installato su un mobile da cucina tramite la semplice rimozione del vano corrispondente.
- Il materiale del piano di lavoro deve resistere a una temperatura di circa 100 °C.
- Il piano di cottura deve essere posizionato a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante e di 600 mm da qualsiasi altra superficie verticale, per consentire una adeguata aerazione e per evitare il surriscaldamento delle superfici attorno all'apparecchio.
- Se si desidera installare il piano di cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata.
- Evitare di installare il piano di cottura sopra una lavastoviglie; all'occorrenza, frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna tra i due apparecchi.



## Fissaggio

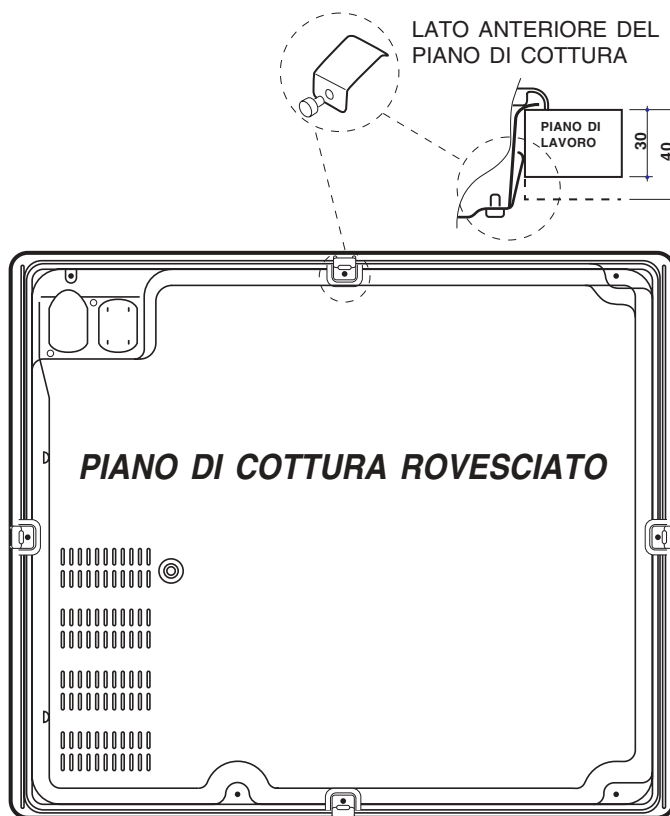
**Molto importante:** L'installazione del piano in vetroceramica deve essere effettuata su una superficie d'appoggio perfettamente piana. Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano di cottura.

Le molle di fissaggio sono avvitate tramite viti (vedere lo schema).

**È indispensabile che queste viti rimangano accessibili.**

Inserire il piano di cottura nel vano del mobile esercitando una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca perfettamente al top.

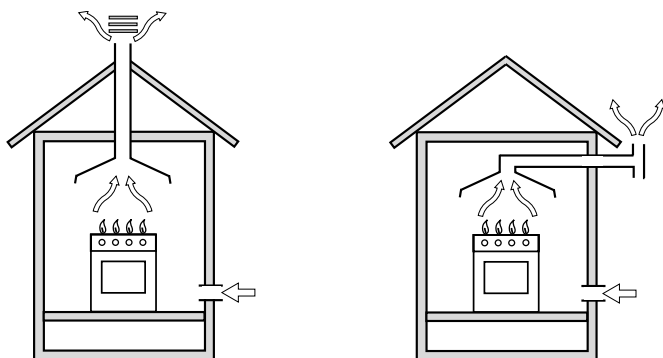
## MONTAGGIO DELLE MOLLE SUL LATO INFERIORE



## Posizionamento

**Importante:** questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore. Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- a) Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



In camino o in canna fumaria ramificata  
(riservata agli apparecchi di cottura)

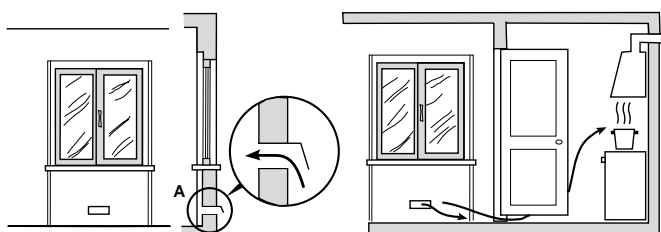
Direttamente all'esterno

- b) Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno  $100 \text{ cm}^2$  di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito. Per gli apparecchi privi sul piano di lavoro, del dispositivo di sicurezza per assenza di fiamma, le aperture di ventilazione debbono essere maggiorate nella misura del 100%, con un minimo di  $200 \text{ cm}^2$  (Fig. A). Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto (Fig. B).

Particolare A

Locale  
adiacente

Locale da  
ventilare



Esempi di aperture di ventilazione  
per l'aria comburente

Fig. A

Maggiorazione della fessura fra  
porta e pavimento

Fig. B

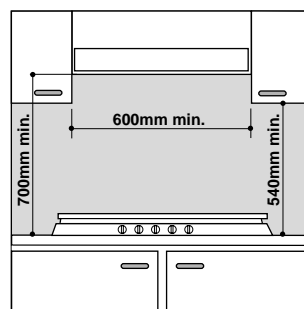
- c) Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o una aerazione più efficace aumentando la potenza di spirazione meccanica se essa esiste.
- d) I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali

fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). È opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai  $50^\circ\text{C}$ .

## Installazione dei piani da incasso

È possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. La parete a contatto con la parete posteriore della cucina deve essere in materiale ininfiammabile. Durante il funzionamento la parete posteriore dell'apparecchio può raggiungere una temperatura di  $50^\circ\text{C}$  superiore a quella ambiente. Per una corretta installazione dell'apparecchio vanno osservate le seguenti precauzioni:

- a) I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno  $600 \text{ mm}$  dal bordo del piano stesso.
- b) Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di  $650 \text{ mm}$ .
- c) Nel caso di cappe larghe  $600 \text{ mm}$ , oltre a rispettare quanto specificato al punto b), è necessario posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di  $540 \text{ mm}$ , tale da consentire l'eventuale installazione del coperchio e la sua corretta manovrabilità, e in ogni caso ad una distanza dal top tale da permettere un'agevole uso delle pentole sull'apparecchio.
- d) Allorché il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a  $700 \text{ mm}$ .



## Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-CIG 7432.

**Importante:** per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

## Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

#### Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla UNI-CIG 9264. La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

#### Controllo tenuta

Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

#### Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

- togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
- svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
- rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
- al termine dell'operazione, sostituire la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione, secondo UNI-CIG 7430 (regolatori per gas canalizzati).

#### Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

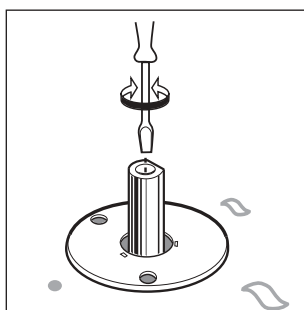
#### Regolazione minimi

- Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
- Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.

**N.B.:** nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

- Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
- Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.

Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.



| Modifica   | Timbro della stazione tecnica | Data |
|--|-------------------------------|------|
| <i>Incollare qui una delle etichette che si trovano nel sachetto degli iniettori</i> |                               |      |
|  |                               |      |

## Tabella degli iniettori

| Tabella 1                  |                 |  | Gas liquido        |  |                   |              | Gas naturale |  |                   |              |
|----------------------------|-----------------|--|--------------------|--|-------------------|--------------|--------------|--|-------------------|--------------|
| Bruciatore                 | Diametro (mm)   | Potenza termica kW (p.c.s.*)<br>Ridot. | By-Pass 1/100 (mm) | Potenza termica kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | ugello 1/100 (mm) | portata* g/h |              | Potenza termica kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | ugello 1/100 (mm) | portata* l/h |
|                            |                 |  |                    |  |                   | ***          | **           |  |                   |              |
| Rapido (R)                 | 100             | 0,70                                   | 39                 | 3,00                                   | 86                | 218          | 214          | 3,30                                   | 123               | 314          |
| Semi Rapido (S)            | 75              | 0,40                                   | 28                 | 1,80                                   | 67                | 131          | 129          | 1,80                                   | 102               | 171          |
| Pressioni di alimentazione | Nominale (mbar) |  |                    |  |                   | 28-30        | 37           | 20                                     |                   |              |
|                            | Minima (mbar)   |  |                    |  |                   | 20           | 25           | 17                                     |                   |              |
|                            | Massima (mbar)  |  |                    |  |                   | 35           | 45           | 25                                     |                   |              |

\* A 15°C e 1013 mbar-gas secco

\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Naturale P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

## Collegamento elettrico

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato all'impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Controllare che questo requisito di sicurezza fondamentale sia sempre rispettato e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati tecnici riportati sulla targhetta siano rispondenti alle caratteristiche dell'impianto elettrico.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

## Prima di qualsiasi intervento, disinserire elettricamente l'apparecchio.

Il collegamento del piano di cottura all'impianto deve essere effettuato tramite una scatola di connessione: nel caso di collegamento diretto dell'apparecchio alla rete, occorre prevedere un **interruttore omnipolare**, accessibile in caso di necessità, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

### Valido solo per i modelli con cavo alimentazione

Alcuni modelli sono forniti di cavo alimentazione monofase, quindi devono essere allacciati solo alla rete monofase. Rispettare il colore dei fili, come da schema allegato.



**Questo apparecchio è stato costruito in conformità alle seguenti normative comunitarie:**

- 73/23/CEE del 19.02.73 (Bassa Tensione) e successive modifiche;
- 89/336/CEE del 03.05.89 (Compatibilità elettromagnetica) e successive modifiche;
- 93/68/CEE del 22.07.93 (Bassa Tensione) e successive modifiche.
- 2002/96/CE

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

**Avvertenza importante:** In caso di installazione del piano di cottura sopra un forno da incasso, l'allaccio elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica, sia per facilitare le eventuali operazioni di estrazione del forno.

| Collegamenti elettrici   | Tensione Frequenza   | Fusibili Sezioni             |
|--|--|------------------------------|
|  | FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK<br>230V - 1+N~ 50Hz<br>CY-MT-AU-NZ-KW<br>240V - 1+N~ 50Hz | 16A *<br>1,5 mm <sup>2</sup> |
|  | FR-BE-NO<br>230V - 2 ~ 50Hz  |                              |
| BR=BRUN, BL=BLEU<br>BR=BRUIN, BL=BLAUW   | BR=BRAUN, BL=BLAU<br>BR=BROWN, BL=BLUE   |                              |
| *Applicazione del fattore di simultaneità in conformità alla norma ceI 60335-2-6 |  |                              |

## Descrizione delle zone di cottura

### Gli elementi a induzione

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista.

A differenza delle tecnologie tradizionali, la zona di cottura con funzionamento a induzione non riscalda il vetro. È il recipiente stesso, appoggiato sul piano, che si trasforma in elemento riscaldante: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

Ciascuna zona di cottura viene azionata:

- tramite un tasto di selezione la cui serigrafia è una riproduzione del disegno della zona di cottura,
- e da un dispositivo di regolazione della potenza composto da un doppio tasto (+,-).

Finché la temperatura delle zone di cottura rimane superiore a 60 °C, anche dopo l'arresto, **gli indicatori di calore residuo restano accesi** (l'indicatore delle potenze visualizza H) per prevenire il rischio di ustioni.

| PIANI COTTURA               | TI 6312                 |
|-----------------------------|-------------------------|
| Zone di cottura             | Potenza (in W)          |
| Anteriore destro (Ant Dx)   | I 1200 – 600 se Ant Sx* |
| Anteriore sinistro (Ant Sx) | I 1800 – B 3000*        |
| Potenza totale              | 3600                    |

I → zona di cottura induzione semplice

B 3000\* → la zona di cottura può essere sovralimentata a 3000 W



600 se Ant Sx\* → la potenza della zona di cottura rimane limitata a 600 W finché la zona di cottura Ant Sx è sovralimentata

## Regolazione dei bruciatori gas

### Regolazione dei bruciatori

La regolazione è progressiva, permette un facile adattamento ai diversi diametri di recipiente e alle intensità di riscaldamento.

La regolazione si esegue premendo e girando in senso antiorario la manopola di comando in modo da portare la tacca della manopola di fronte ai simboli:

- un punto nero: chiuso
-  una grande fiamma: aperto
-  una piccola fiamma: portata ridotta

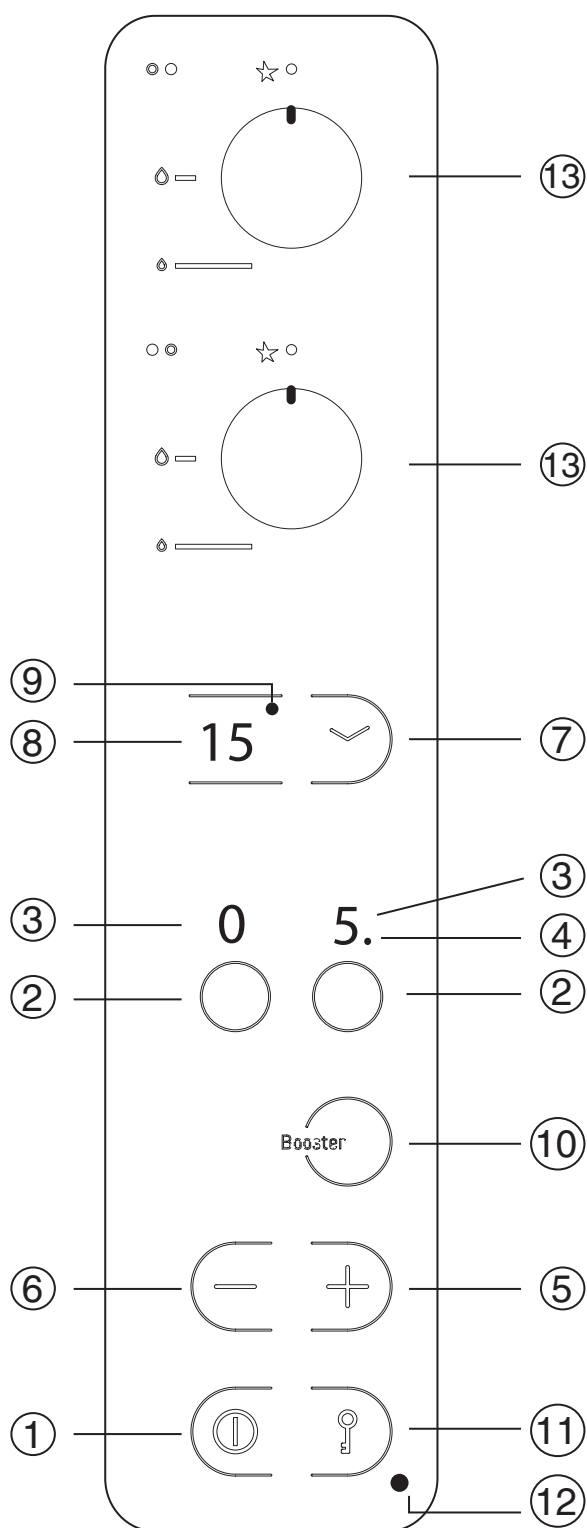
### Accensione dei bruciatori provvisti di un dispositivo di sicurezza

L'accensione dei bruciatori del vostro piano è "a una mano". Basta infatti premere la manopola di comando girandola contemporaneamente in senso antiorario: un'emissione di scintille provoca l'accensione del bruciatore. Dopo la fuoriuscita della fiamma, **mantenere una pressione sufficiente** sulla manopola per permettere l'attivazione del dispositivo di sicurezza.

Se la fiamma si spegne accidentalmente durante il funzionamento, entra in funzione il dispositivo di sicurezza: l'erogazione del gas si interrompe automaticamente. Per riaccendere il bruciatore, procedere nuovamente all'accensione come indicato più sopra.

**Nota:** in mancanza di corrente elettrica, è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero girando la manopola e mantenendo una pressione sufficiente come indicato più sopra.

## I comandi



1. Tasto acceso/ spento
2. Tasti di selezione delle zone di cottura
3. Indicatori di potenza (da 0 a 9) e di calore residuo (H)
4. Indicatore di selezione di una zona di cottura:
  - acceso: la zona di cottura corrispondente è selezionata e regolabile,
  - spento: la zona di cottura corrispondente non è selezionata e non può essere effettuata nessuna regolazione.
5. Tasto di aumento della potenza
6. Tasto di diminuzione della potenza
7. Tasto di regolazione del contaminuti per la programmazione di una durata di cottura (solo sui modelli dotati di contaminuti)
8. Indicatore della durata programmata
9. Spia di funzionamento della zona di cottura programmata
10. Tasto Booster
11. Tasto di blocco dei comandi
12. Spia di blocco
13. Manopole di comando dei bruciatori gas

Quando il piano di cottura viene collegato elettricamente, un breve segnale acustico viene emesso dopo alcuni secondi: soltanto a questo punto è possibile accendere il piano di cottura.

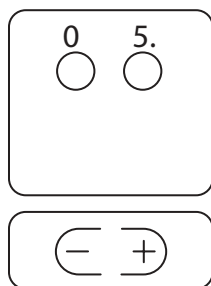
## Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene premendo il tasto



## Funzionamento delle zone di cottura

Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite un tasto di comando e un dispositivo di regolazione della potenza composto da un doppio tasto (+,-).



## Accensione di una zona di cottura


- Per mettere in funzione una zona di cottura, premere il relativo tasto di comando e impostare la potenza desiderata (da 0 a 9) tramite i tasti “+” e “-”.
- Per impostare direttamente la potenza massima (9), premere brevemente il tasto “-”.

## Spegnimento di una zona di cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla tramite il relativo tasto di comando e:


- premere contemporaneamente i tasti “+” e “-”: la potenza torna immediatamente a 0 e la zona di cottura si spegne;
- oppure premere il tasto “-”: la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.

## Spegnimento del piano di cottura

Premere il tasto ; l'apparecchio si spegne.

Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati (vedere paragrafo successivo), continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riacceso il piano di cottura. Per poter utilizzare le zone di cottura occorre sbloccare i comandi.

## Il booster


Per accelerare i tempi di riscaldamento delle zone di cottura (vedere la tabella delle zone di cottura alla pagina precedente), premere il tasto .


Sul display della potenza appare “P”. La funzione Booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti.

Nel periodo di attivazione del booster, alcune zone di cottura (vedere la tabella delle zone di cottura alla pagina precedente) sono limitate a una potenza massima di 600 W.

## Blocco dei comandi

Quando il piano di cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.).

È sufficiente agire sul tasto ; la spia che si trova accanto al tasto si accende e **i comandi si bloccano**.



Per modificare la potenza di riscaldamento o interrompere la cottura, è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto ; la spia si spegne e **i comandi si sbloccano**.

Per accedere nuovamente alla regolazione di una zona di cottura, selezionarla tramite il tasto di comando corrispondente.

## Programmazione di una durata di cottura

È possibile programmare tutte le zone di cottura contemporaneamente per una durata massima di 99 minuti.

Procedere nel modo seguente:

- selezionare la zona di cottura tramite il tasto di comando corrispondente;
- impostare la potenza desiderata tramite i tasti “+” e “-”;
- premere il tasto di programmazione ;
- impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti “+” e “-”;
- confermare l'impostazione effettuata premendo nuovamente il tasto di programmazione .

Il conto alla rovescia della durata di cottura ha inizio immediatamente.

La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne.



## Rilevamento dei recipienti

Ciascuna zona di cottura a induzione è provvista di un dispositivo di rilevamento della pentola. La zona di cottura emette calore unicamente in presenza di una pentola di dimensioni adeguate alla zona di cottura stessa.

La spia lampeggiante può indicare:

- una pentola incompatibile (in materiale non ferromagnetico),
- una pentola di diametro insufficiente,
- il sollevamento di una pentola.

Scegliere sempre una **pentola di diametro adeguato a quello delle zone di cottura**.

## Uso di recipienti

Dato che l'induzione si attiva unicamente nel momento in cui un recipiente metallico viene posto sul piano di cottura per chiudere il campo magnetico, il riscaldamento della pentola cessa istantaneamente quando essa viene tolta dalla zona di cottura.

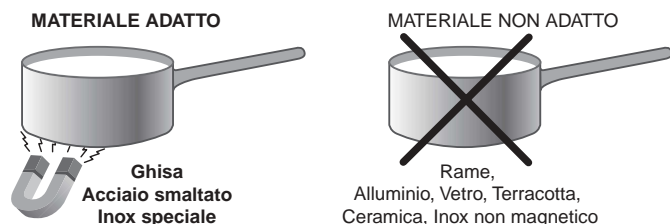
Utilizzare un recipiente il cui **materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico)**.

**Si raccomanda l'uso di pentole in ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione.**

Le pentole in rame, ceramica, terracotta, vetro, maiolica, alluminio o inox non magnetico sono incompatibili con il piano di cottura a induzione.

**È sufficiente fare una prova con una calamita.** Se questa viene attirata dal fondo della pentola e resta "incollata", significa che la pentola è in materiale ferromagnetico e quindi può essere utilizzata sul piano a induzione.

Si consiglia l'uso di pentole **con fondo piatto e di elevato spessore** e di evitare assolutamente recipienti dal fondo irregolare, che potrebbero provocare la rigatura del vetro.



## Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:

Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche.

Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative. Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata. Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.

A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

## Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
- un versamento sull'area dei comandi,
- una pressione esercitata a lungo su un tasto, ecc.

possono provocare l'emissione di un segnale acustico e lo spegnimento del piano di cottura.


Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico.

Per utilizzare il piano di cottura, riaccenderlo e selezionare nuovamente la zona o le zone di cottura desiderate. Impostare la potenza necessaria.

## Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza automatico che scatta dopo un certo intervallo di tempo (vedere tabella più avanti) in funzione della potenza scelta. Durante l'interruzione di sicurezza, il display della potenza indica "0".

esempio: la zona di cottura posteriore destra è impostata su 5 e la zona di cottura anteriore sinistra è impostata su 2. La zona posteriore destra si spegne dopo 3 ore di funzionamento, mentre la zona anteriore sinistra si spegne dopo 10 ore di funzionamento.

Per sbloccare i comandi, spegnere il piano di cottura premendo il tasto .

| Livello di potenza | Tempo limite di funzionamento |
|--------------------|-------------------------------|
| 1-2                | 10 ore                        |
| 3                  | 5 ore                         |
| 4                  | 4 ore                         |
| 5-6                | 3 ore                         |
| 7-8                | 2 ore                         |
| 9                  | 1 ore                         |

## Protezione termica

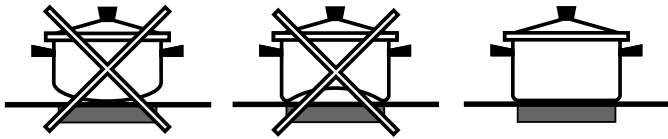
In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici dell'apparecchio, il piano di cottura si spegne automaticamente e sul display delle potenze appare "—".

Questo messaggio scompare non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

## Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura, è indispensabile osservare alcune regole fondamentali durante la cottura e la preparazione dei cibi.

- Adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante



- Adoperare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile.



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata non solo delle zone di cottura, ma anche delle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas. La concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che pertanto non consentirà di ottenere il risultato auspicato quando utilizzata sul piano di cottura in vetroceramica.
- Non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.
- Il piano in vetroceramica è resistente sia agli urti termici, sia agli urti meccanici. Tuttavia, esso può frantumarsi se colpito violentemente con un oggetto appuntito. In questo caso, **scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione** e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato ad eseguire riparazioni.
- nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti;
- Tutti i bruciatori - rapido, semirapido - possono ricevere recipienti dal diametro minimo di 120 mm.
- Vi consigliamo tuttavia di utilizzare sempre un **bruciatore appropriato alle dimensioni del recipiente** (vedi tabella) di modo che le fiamme non lambiscano i contorni delle pentole: le fiamme devono scaldare solo il fondo della pentola.

Tenere sempre pulito il piano di cottura. Prima di procedere alla manutenzione del piano, accertarsi che le zone riscaldanti siano spente e raffreddate.

| Bruciatore      | Ø Diametro recipienti (cm) |
|-----------------|----------------------------|
| Rapido (R)      | 24 – 26                    |
| Semi Rapido (S) | 16 – 20                    |

## Telaio in acciaio inox

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia particolarmente aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

## Manutenzione del piano di cottura

Il piano in vetroceramica utilizzato come superficie riscaldante è perfettamente liscio e privo di porosità; inoltre, nelle normali condizioni di impiego, è resistente sia agli urti termici, sia agli urti meccanici. Ai fini del corretto mantenimento di tutte le proprietà del piano di cottura, si consiglia di procedere alla sua manutenzione nel modo seguente:

- per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavarlo con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

## Importanti raccomandazioni

- **Evitare rigorosamente l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali** i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva, in quanto possono graffiare irrimediabilmente la superficie.
- Si raccomanda di **tenere a debita distanza dal piano di cottura** qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio **oggetti di plastica, zucchero o prodotti con un elevato contenuto di zucchero**. In caso di versamento sul piano di cottura di questi materiali, rimuoverli **immediatamente** (finché la superficie è ancora calda) con un raschietto a lama di rasoio, per evitare di rovinare la superficie.
- **Il piano deve essere utilizzato esclusivamente per operazioni di cottura**. Non posare alcun oggetto sul piano mentre non viene utilizzato. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio (per posate, pentole, strofinacci, ecc.), né come tagliere.

- Gli imballaggi in alluminio, la pellicola di alluminio, i recipienti in plastica non devono essere mai lasciati sulle superfici ancora tiepide o calde.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiari, coperchi, ecc.) sul piano perchè possono diventare caldi.
- Non riscaldare mai cibi in scatola ancora chiusa: potrebbe esplodere.

Ogni danneggiamento del piano di cottura dovuto a simili episodi di uso improprio si intenderà escluso dalla copertura della garanzia.

#### **Ingrassaggio dei rubinetti**

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

**N.B.: Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.**

## Advice and recommendations

- **This appliance was designed for non-professional, household use.**
- Before using the appliance, read the instructions in the owner's manual carefully since it contains all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Keep this owner's manual in a safe place for future reference.
- When you have removed the packing, check whether the appliance is intact. If you have any doubts, contact a qualified professional before using the appliance.
- Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since these are a source of potential danger.
- The appliance must be installed by a qualified technician in compliance with the instructions provided by the manufacturer.
- The latter denies all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the latter is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that this vital safety measure has been taken. If you have any doubts, call in a qualified technician to check the electrical system thoroughly.
- The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed correctly.
- Before powering the appliance, check whether the technical characteristics featured on the appliance data plate correspond with those of the mains electrical system.
- Check that the current load of the mains supply and of the power sockets is suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the appliance data plate. If in doubt, contact a qualified professional.
- This appliance must only be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (such as heating a room for example) is considered to be improper and consequently dangerous.
- The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from improper or incorrect use of the appliance.
- Certain fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular importance:
  - do not touch the appliance with wet or damp hands,
  - never use the appliance when barefoot,
  - never use extensions,
  - never pull on the power supply cable or the appliance itself to unplug it from the mains socket,
  - never leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.),
  - do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
- Always unplug the appliance from the mains or switch off the main switch before cleaning or performing any cleaning or maintenance operations.
- **If the surface of the glass cracks, unplug the appliance immediately.** For any repairs, contact only an authorised after-sales service centre and demand original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- Cut the power supply cable after disconnecting it from the power mains when you decide not to use the appliance any longer. Also make all potentially dangerous parts of the appliance safe, above all for children who could play with the appliance.
- The glass ceramic hob is resistant to thermal and mechanical shocks. **However, it may break due to a shock caused by a sharp object, such as a tool for example. In this case, unplug the appliance immediately and contact an authorised after-sales service centre to have it repaired.**
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the heating area stays hot for at least half an hour after being turned off; please refrain from placing any cookware or other items on the cooking zone while still hot.
- Do not turn on the heating zones if aluminium foil or plastic items have been placed on the hob surface.
- Do not go near the heating zones when these are still hot.
- If you use small electric appliances near the hob, make sure their power supply cable does not come into contact with the hot parts of the hob.
- Make sure all pan handles are always pointing inwards towards the centre of the hob to prevent any accidental spills.
- Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.
- We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

**First use:** the glue used on the hob seals may leave greasy traces on the glass surface. We recommend you wipe these off before using the appliance, with the aid of a non abrasive cleaner. During the first few hours of use, you may detect a smell of rubber, which will disappear quickly.

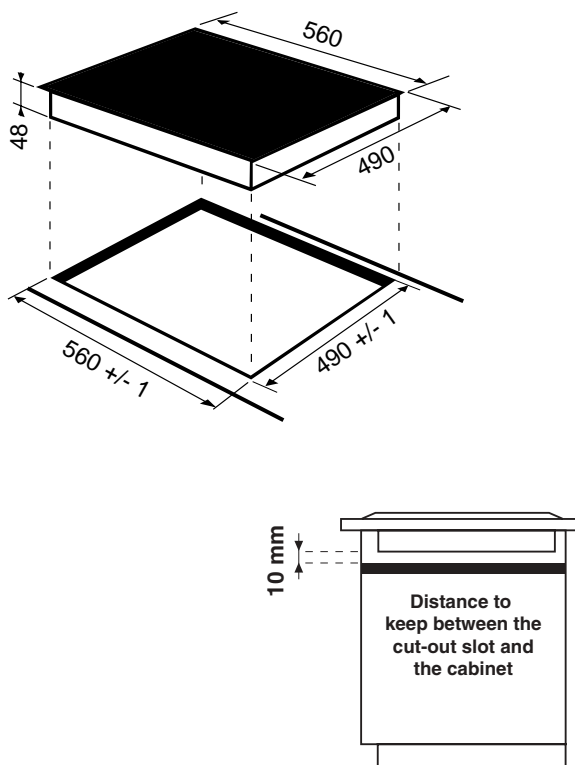
# Installation and fastening

The following instructions are intended for a qualified fitter to guide him/her along the installation, adjustment and technical maintenance procedures as correctly as possible and in full compliance with the applicable norms in force.

**Important** : unplug the hob before all operations.

## Installation

- This hob can be built into a worktop simply by cutting out the corresponding slot.
- The worktop must be made with a material designed to withstand a temperature of approximately 100°C.
- The hob must be positioned at a minimum distance of 40 mm from the back wall and 600 mm from any other vertical surfaces, in order to allow adequate ventilation and to prevent the surfaces around the appliance from overheating.
- If you wish to install the hob on top of an oven, the latter must be fitted with a cooling fan.
- Try to avoid installing the hob on top of a dishwasher; if this is unavoidable, place a watertight separating element between the two appliances.



## Fastening

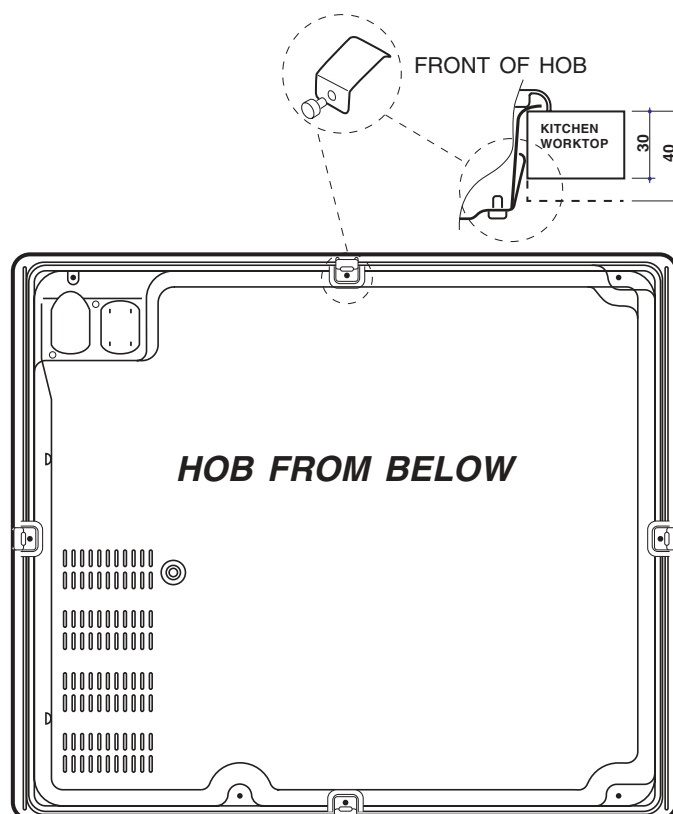
**Very important:** It is vital that you ensure the glass ceramic hob is built into a perfectly flat supporting surface. Deformations due to improper fastening could alter the characteristics of the hob and compromise its performance.

The fastening springs are fastened by screws (see diagram).

**It is vital that these screws be kept accessible at all times.**

Insert the hob into the cut-out slot, applying pressure all along the perimeter of the hob frame so that the latter adheres fully to the worktop.

## REAR SPRING ASSEMBLY

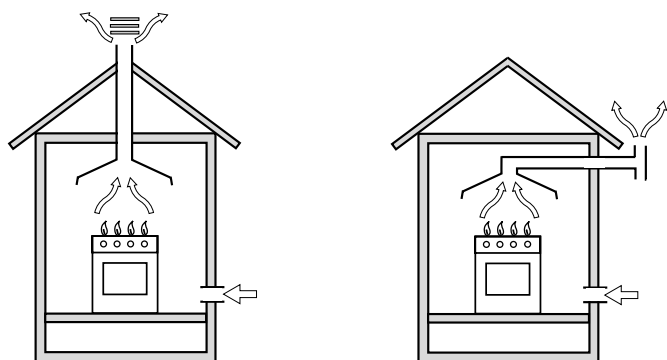


The following instructions are intended for the installer so that the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner possible. **Important: Disconnect the appliance from the electrical supply before performing any maintenance or regulation upkeep work.**

### Positioning the Cooktop

**Important:** this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

- a) The room must be fitted with a ventilation system which vents smoke and gases from combustion to the outside. This must be done by means of a hood or electric ventilator that turns on automatically each time the hood is operated.



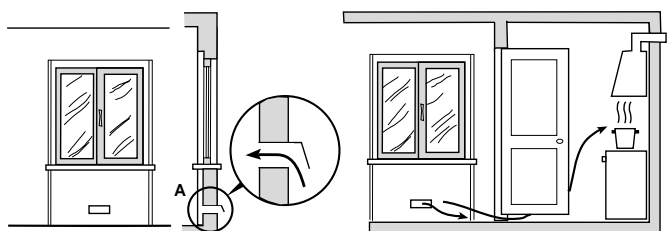
In a chimney stack or branched flue.  
(exclusively for cooking appliances)

Directly to the Outside

- b) The room must also allow for the influx of the air needed for proper combustion. The flow of air for combustion purposes must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed capacity. The supply of said air can be effected by means of direct influx from the outside through a duct with a inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> which must not be able to be accidentally blocked. Those appliances which are not fitted with a safety device to prevent the flame from accidentally going out must have a ventilation opening twice the size otherwise required, i.e. a minimum of 200 cm<sup>2</sup> (Fig. A). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms as described above, as long as the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms or present the risk of fire (Fig. B).

Detail A

Adjacent Room Room to be Vented



Examples of ventilation holes for comburant air.

Fig. A

Enlarging the ventilation slot between window and floor.

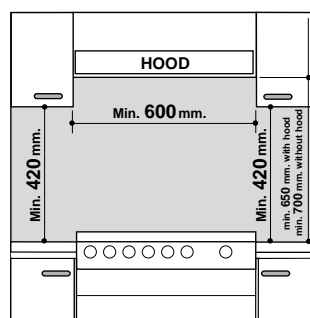
Fig. B

- c) Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- d) Liquidified petroleum gases are heavier than air and, as a result, settle downwards. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation openings to the outside in order to allow the gas to escape in the event of a leak. Therefore, LPG tanks, whether empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars, ect.). It is also a good idea to keep only the tank currently being used in the room, making sure that it is not near sources of heat (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could raise the internal temperature of the tank above 50°C.

### Installation of Built-in Cooktops

The gas cooktops are equipped with type X degree protection against overheating. Therefore, the appliance can be installed next to cabinets, provided the height of the cabinet does not exceed that of the hob. For proper installation of the cooktop, the following guidelines must be followed:

- a) If the cabinet(s) located next to the cooktop are higher than the cooktop itself, the cabinet(s) must be installed at least 600 mm from the edge cooktop;
- b) Hoods must be installed in accordance with the instructions contained in the installation manual for the hoods themselves, and no less than 650 mm from the cooktop;
- c) The cabinets installed next to the hood must be located at a height of at least 420 mm from the top.
- d) Should the cooktop be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700 mm (millimetres) from the top.



### Gas Connection for Cooktop

The cooktop should be connected to the gas supply by an authorized installer. During installation of this product it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas tanks must be carried out according to the safety standards currently in force, and only after it is ascertained that it is suitable for the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the section entitled, "Adapting the Cooktop for Different Types of Gas". If the cooktop is to be connected to tanks containing liquid gas, use pressure regulators that comply

with current safety standards.

**Important:** To insure that the appliance operates safely, the gas is regulated correctly and your appliance lasts over time, make sure that gas pressure levels comply with the indications given in Table 1, "Nozzle and Burner Specifications".

### Gas Connection to Non-flexible Pipe

(copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the appliance.

The appliance is fitted with an adjustable, "L" shaped connector and a gasket for the attachment to the gas supply. Should this connector have to be turned, the gasket must be replaced (supplied with the appliance).

The gas feed connector to the appliance is a threaded, male 1/2" connector for round gas pipe.

### Gas Connection to Flexible Steel Pipe

The gas feed connector to the appliance is a threaded, male 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes, tubes and gaskets that comply with current safety codes. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

### Check the Seal

Once the appliance has been installed, make sure all the connections are properly sealed, using a soapy water solution. Never use a flame.

### Adapting the Cooktop for Different Types of Gas

To adapt the cooktop to a different type of gas than that for which it was designed, (see the sticker under the hob or on the packaging), the burner nozzles must be changed, as follows:

- Remove the pan supports and slide the burners out of the cooktop.
- Unscrew the nozzles using a 7mm socket wrench and replace them with those for the new type of gas. (See table 1, "Burner and Nozzle Specifications").
- Reassemble the parts following the instructions in reverse order.

- On completing the operation, replace the old rating label with the one showing the new type of gas; the sticker is available from our Service Centres.

If the gas pressure is different than that prescribed, a pressure regulator must be installed at the source, in compliance with national standards governing the use of piped gas regulators.

### Regulation of Air Supply to the Burner

The burners do not need a primary air regulator.

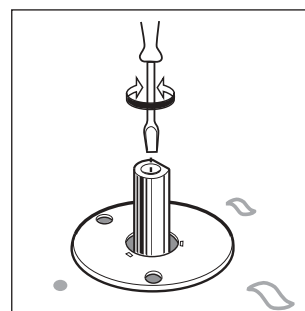
### Minimum Regulation

- Turn the gas valve to minimum.
- Remove the knob and turn the regulator screw (positioned either on the side of the top or inside the shaft) clockwise until the flame becomes small but regular.

**N.B.:** In the case of liquid gas, the regulation screw must be fully screwed in (clockwise).

- Make sure that, when the knob is turned rapidly high to low, the flame does not go out.
- In the event of a malfunction on appliances with the security device (thermocouple) when the gas supply is set at minimum, increase the minimum supply levels using the regulator screw.

Once the adjustment has been made, apply sealing wax, or a suitable substitute, to the old seals on the by-pass.



|   |                             |      |
|---|-----------------------------|------|
| Modification  | Stamp of the service centre | Date |
| Attach one of the stickers in the injector bag here |                             |      |
|   |                             |      |

Table 1

| Burner           | Diameter (mm)                                      | Thermal power kW (p.c.s.*) | Liquid Gas         |                                  |                   |                   |                | Natural Gas                      |                   |                |
|------------------|--|----------------------------|--------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------|----------------|----------------------------------|-------------------|----------------|
|                  |  |                            | By-Pass 1/100 (mm) | Thermal power kW (p.c.s.*) Nomin | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* g/h         |                | Thermal power kW (p.c.s.*) Nomin | Nozzle 1/100 (mm) | Flow* l/h      |
| Fast (R)         | 100  | 0,70                       | 39                 | 3,00                             | 86                | 218               | 214            | 3,30                             | 123               | 314            |
| Semi Fast (S)    | 75   | 0,40                       | 28                 | 1,80                             | 67                | 138               | 136            | 1,80                             | 102               | 171            |
| Supply Pressures | Nominal (mbar)<br>Minimum (mbar)<br>Maximum (mbar) |                            |                    |                                  |                   | 28-30<br>20<br>35 | 37<br>25<br>45 |                                  |                   | 20<br>17<br>25 |

\* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg.

\*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg.  
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>

# Technical characteristics

## Electrical connection

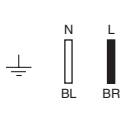

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the latter is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that this vital safety measure has been taken. If you have any doubts, call in a qualified technician to check the electrical system thoroughly.
- The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed correctly.
- Before powering the appliance, check whether the technical characteristics featured on the appliance data plate correspond with those of the mains electrical system.
- Check that the current load of the mains supply and of the power sockets is suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the appliance data plate. If in doubt, contact a qualified professional.

## Disconnect the appliance from the electricity supply before all operations.

Connect your hob to the electrical system by means of a **junction box**: if the appliance is connected permanently to the mains, an **omnipolar circuit breaker**, accessible if necessary, with a minimum contact opening of 3 mm should be installed.

### Valid only for models with a power supply cable

Some models are supplied with a single-phase power supply cable, and should consequently only be connected to the single-phase mains. Observe the wire colours, as indicated in the diagram attached.

| Electrical connections  | Voltage, Frequency   | Fuses, Sections              |
|---|--|------------------------------|
|                | FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK<br>230V - 1+N~ 50Hz<br><br>CY-MT-AU-NZ-KW<br>240V - 1+N~ 50Hz | 16A *<br>1,5 mm <sup>2</sup> |
|                | FR-BE-NO<br>230V - 2 ~ 50Hz  |                              |
| BR=BRUN, BL=BLEU<br>BR=BRUIN, BL=BLAUW  | BR=BRAUN, BL=BLAU<br>BR=BROWN, BL=BLUE   |                              |
| * Application of the <i>simultaneity coefficient</i> in accordance with <i>cei 60335-2-6 norm</i> |  |                              |



## This appliance conforms with the following European Community Directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments;
- 2002/96/EC

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

**Warning:** If the hob is fitted above a built-in oven, the hob and the oven must be connected to the mains separately for safety reasons and to simplify operations when it is necessary to pull the oven out for some reason.



## Cooking zone description

Induction is the fastest cooking method available. Unlike traditional cooking zones, the induction zone does not heat up the glass surface. The pan itself is the heating element: the pan evenly transfers heat to its contents as long as it is made of ferromagnetic material.

Each zone is controlled:

- by a selector key whose silk screen printing reproduces the cooking zone drawing,
- and by a power adjustment set comprising two parts (+,-).

As long as the temperature of the cooking zones remains above 60°C, even after use, **the residual heat indicators stay on** (the power display indicates H) to prevent the risk of burns.

| HOBS             | TI 6312             |
|------------------|---------------------|
| Cooking zones    | Power (in W)        |
| Front Right (FR) | I 1200 – 600 if FL* |
| Front Left (FL)  | I 1800 – B 3000*    |
| Overall power    | 3600                |

I → single induction zone

B 3000\* → the zone can be boosted to 3000 W



600 if FL\* → the power of the cooking zone is reduced to 600 W as long as the FL zone is boosted (for example)

## The hob

### Use of the "all gas" burners

The gradual adjustment of the gas flame makes it easy to set the desired heat level and to adapt to cooking vessels of different sizes.

Adjustment is done by pressing and turning the control knob counter-clockwise so that the knob's marker points to the desired symbol:

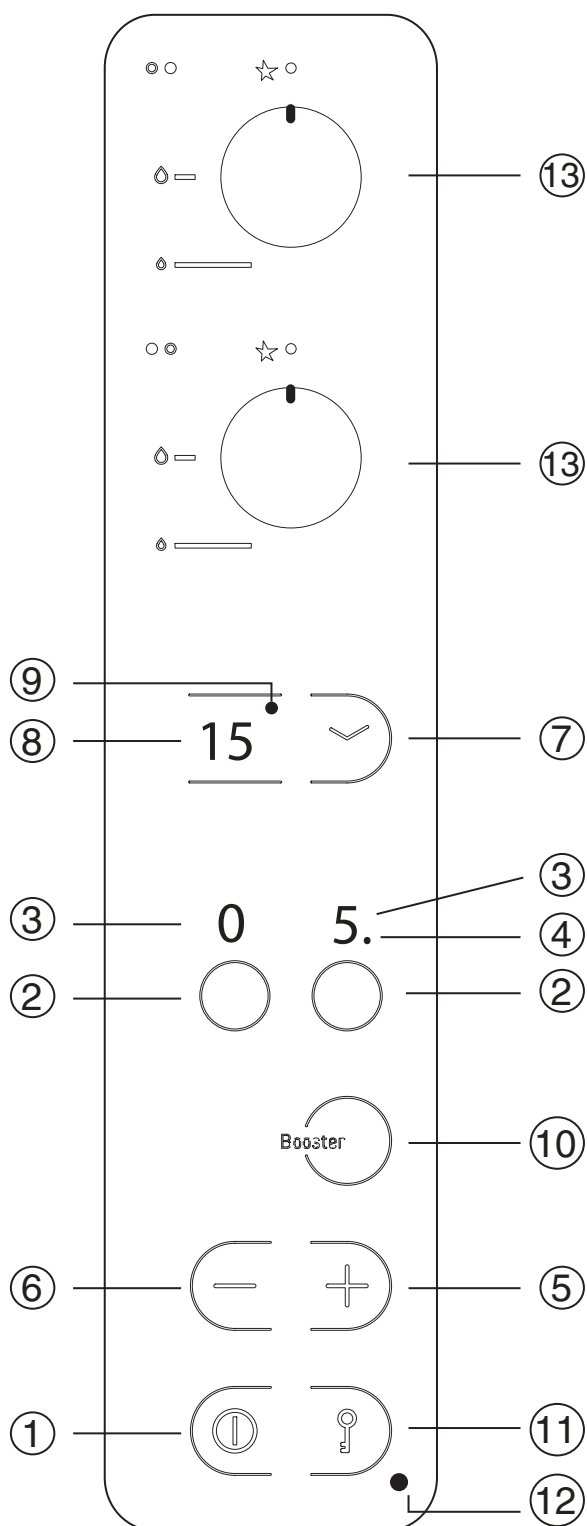
- dot: closed
-  large flame: full open
-  small flame: reduced flame.

### Ignition burners with security measure

You can ignite the burners on your hob with "**one hand**". All you need do is push in the control knob and, maintaining pressure, turn the knob anticlockwise : a flow of sparks ignites the burner. After the burner is lit, maintain sufficient pressure on the knob to engage the security measure. If the flame accidentally goes out whilst the burner is turned on, the security measure comes into play. The gas flow is automatically cut. To reignite the burner, follow the above instructions.

**Note** : If the flame is accidentally extinguished, turn the control knob to the closed position and do not try to reignite the burner for at least one minute.

## The controls




1. ON/OFF key
2. Cooking zone selector keys
3. Power (from 0 to 9) and residual heat indicators (H)
4. Zone selection indicator:
  - on: the corresponding zone is selected and can be modified,
  - off: the corresponding zone is not selected, no modification can be made.
5. Power increase key
6. Power decrease key
7. Timer control key for cooking time programming (only on hobs fitted with a timer)
8. Programmed cooking time indicator
9. Indicator light corresponding to the programmed cooking zone
10. Booster key
11. Controls lock key
12. Lock indicator light
13. The control knobs for the burners

# Operation

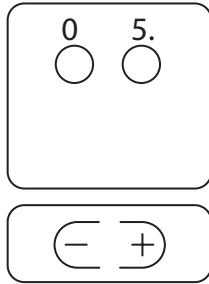
When you connect the hob to the power supply, a beep will sound after a few seconds: you can now turn the hob on.

## Turning on the hob

Press key  to turn the hob on.

## Cooking zone control

Each cooking zone is operated by a control key and by a power adjustment set (+ and -).



## Turning on a cooking zone

- To turn a cooking zone on, press the corresponding control key and set the desired heating power (from 0 to 9) using the “+” and “-” keys.
- To set the maximum power directly (9), press key “-” briefly.

## Turning off a cooking zone

To turn off a cooking zone, press the corresponding control key and:

- press both “+” and “-” simultaneously: the cooking zone power drops immediately to zero and the zone is turned off.
- or press the “-” key: the heating power drops progressively until the zone eventually turns off.

## Turning off the hob

Press the  key; the appliance has been turned off.

If you have locked the hob controls (see paragraph below), the same will still be locked when you turn the hob back on. Unlock the controls in order to operate the cooking zones.

## The booster

The booster is only on a few hobs.

To speed up the rise in temperature of the cooking zones (see cooking zone table on the previous page), press the


 key.


The power display will indicate “P”. The booster function comes to an automatic stop after 4 minutes.

When the booster function is on, certain cooking zones (see the cooking zone table on the previous page) are limited to a maximum power of 600W.

## Controls lock

When the hob is in use, you can lock the controls to avoid any accidental changes to the settings (by children or when cleaning, for example).

Just press the  key, the indicator light next to the key lights up and **the controls are locked**.



To change the power level setting or stop cooking, the controls have to be unlocked: press the  key, the indicator light turns off and **the controls are unlocked**.

To access the setting of a cooking zone again, select the zone by pressing the corresponding control key.

## Cooking time programming

You may programme all the cooking zones simultaneously for a maximum cooking time of 99 minutes.

Proceed as follows:

- select the cooking zone by pressing the corresponding control key,
- set the desired heating power using the “+” and “-” keys,
- press the programming key ,
- set the desired cooking time using the “+” and “-” keys,
- confirm your programming by pressing the programming key  again.

The countdown begins immediately.

The end of programmed cooking is signalled by a beep (one minute long) and the cooking zone concerned is turned off.

# The safety devices

## Pan recognition

Each induction cooking zone is fitted with a pan recognition device. The cooking zone only provides heat in the presence of a pan which is suitable for the cooking zone.

A blinking pan recognition indicator could signal:

- that the pan is made of unsuitable material, which is not ferromagnetic,
- that the diameter of the pan is too small,
- that the pan has been removed.

Always match the **diameter of the pan with that of the cooking zones**.

## Warning: oval cooking zones

Oval cooking zones can only be boosted if the full oval is enabled.

Do not place two small saucepans on oval cooking zones.

## What cookware to use

Given that induction only exists when the magnetic field is sealed by a metallic recipient, the pan stops being heated as soon as it is taken off the cooking zone.

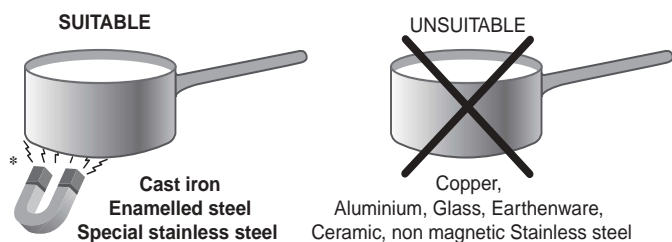
Use cookware made of **material which is compatible with induction (ferromagnetic material)**.

**Cast iron, enamelled steel or special induction stainless steel saucepans are ideal.**

Copper, ceramic, earthenware, glass, terracotta, aluminium and non magnetic stainless steel cookware is incompatible with induction cooking.

**The easiest way to find out whether the pan is suitable is with a magnet.** If the magnet is attracted by the pan bottom and stays "stuck" to the same, the pan is made of ferromagnetic material and can be used on your induction hob.

We recommend you use pans with a **very flat and thick bottom** and avoid at all costs all cookware with irregular rough bases which could scratch the glass surface.



## For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation. Your induction hob generates short-range magnetic fields. To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations. In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

## Acoustic signal

Anomalies such as:

- an object (such as a saucepan or a lid, etc.) placed for more than 10 seconds on the control zone,
- boiled-over liquids or food spilled on the control zone,
- prolonged pressure on a key,...

could cause a beep to sound and the hob to turn off.

To stop the beep from sounding, remove the cause of the malfunction.

To use the hob, turn it back on and re-select the cooking zone(s) you wish to use. Set the desired heating power.

## Safety cut out

Your appliance is fitted with a safety cut out which intervenes after a certain amount of time (see table below) depending on the power setting. When the safety cut out has intervened, the power display indicates "0".

for example: the back right cooking zone is set to 5 and the front left zone is set to 2. The back right zone will turn off after 3 hours of operation and the front left zone will turn off after 10 hours of operation.

To unlock the controls, turn the hob off by pressing the

ⓘ key.

| Power level | Maximum duration of operation |
|-------------|-------------------------------|
| 1-2         | 10 hours                      |
| 3           | 5 hours                       |
| 4           | 4 hours                       |
| 5-6         | 3 hours                       |
| 7-8         | 2 hours                       |
| 9           | 1 hour                        |

## Overheating protection device

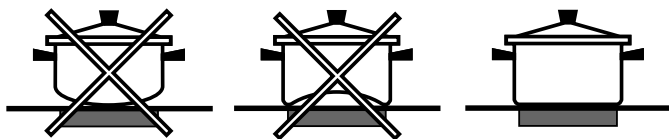
Should your appliance's electronic components overheat, the hob will turn off automatically and "—" will come up on the power level display.

The letter will disappear as soon as the temperature drops back down to an acceptable level.

## Advice on using your appliance

To get the best from your hob, it is vital that you follow a few fundamental rules during cooking and when preparing food.

- Use pans with a flat bottom so they adhere fully to the heating zone.



- Always use pans whose diameter covers the cooking zone fully so that all the available heat can be used.



- Make sure the pan base is always clean and dry, to guarantee good contact and long life for the cooking zones and pans alike.
- Avoid using pans used normally on gas burners. The concentration of heat on gas burners can warp the bottom of the pan, consequently you would never obtain the desired result when using the pan on the glass ceramic hob.
- Never leave a cooking zone on without a pan on it as the maximum heat level would be reached very quickly, which could damage the heating elements.
- The glass ceramic hob is resistant to thermal and mechanical shocks. However, it may break due to a shock caused by a sharp object. In this case, **unplug the appliance immediately** and contact an authorised after-sales service centre to have it repaired.

Always keep your hob clean. Before proceeding with maintenance operations, check that all the cooking zones are turned off and have cooled down completely.

| Burner        | ∅ Cookware Diameter (cm) |
|---------------|--------------------------|
| Fast (R)      | 24 - 26                  |
| Semi Fast (S) | 16 - 20                  |

### Stainless steel frame (only on some models)

Stainless steel can stain as an effect of enduring contact with limescale in water or as an effect of highly aggressive detergents (containing phosphorus). We recommend you rinse and dry it thoroughly after maintenance. It is preferable to remove any water spills immediately.

## Hob care

The vitroceramic glass used for the heating surface is smooth and poreless and it is also resistant to thermal shocks and to mechanical shocks under normal conditions of use. In order to preserve these properties, we recommend you care for your hob as follows:

- for ordinary maintenance, just wipe it with a damp sponge and dry it thoroughly using paper towels.
- If the hob is dirty, rub clean using a special cleaner suitable for vitroceramic glass, rinse off and dry thoroughly.
- food residue and dirt can be removed using a special scraper. Do this as soon as possible, do not wait for the hob to cool down in order to avoid incrustations. For excellent results, use a special stainless steel wool pad for vitroceramic glass cleaning soaked in soapy water.
- When the hob is clean, you can apply a special product for the care and protection of the same: this type of product leaves an invisible film on the surface of the hob to protect the same against any spills and boiled-over food. It is best if you do this when the hob is lukewarm or cold.
- Make sure you always rinse the hob with clean water and dry it thoroughly: otherwise the cleaning products could become encrusted onto the hob during subsequent cooking.

## Recommendations

- **Never use abrasive or corrosive substances, such as aerosol cleaners for grills and ovens, stain removers or rust removers, scouring powders and abrasive sponges:** even the delicate ones could scratch the hob surface irreversibly.
- We recommend you **keep** all items which could melt **away from the hob**, such as **plastic utensils, sugar or products with a high sugar content**. Should liquid boil over onto the hob surface, **remove** it immediately (while the hob is still hot) using a razor blade scraper, in order to avoid damaging the surface.
- **Use this hob exclusively for cooking.** Do not place items on the hob when the same is not in use. Do not use the hob as a work surface (by placing lids, saucepans or dishcloths on it, for example), nor as a chopping board.
- Never leave aluminium wrappers, aluminium foil and plastic cookware on the hob when hot or still warm.
- Do not use steam cleaners or high pressure cleaners to clean your appliance.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- Never heat up unopened tins: they could burst.

The guarantee does not cover damage to the hob caused by incorrect use.

### Greasing the Taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

**N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.**

## Conseils et recommandations

- **Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.**
- Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement la notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, consultez une personne qualifiée.
- Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant par un technicien qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait de l'installation incorrecte de l'appareil.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes sur la sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier que cette condition fondamentale de sécurité soit bien remplie. En cas de doute, il faut s'adresser à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique.
- Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance max. de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
  - ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides,
  - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus,
  - ne jamais utiliser de rallonges,
  - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant,
  - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.),
  - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou des personnes incapables de le faire.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- **En cas de fêlure sur la surface du verre, coupez immédiatement l'alimentation électrique.** Pour la réparation, adressez vous exclusivement à un centre de Service Après-Vente agréé et demandez des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger, surtout vis à vis des enfants qui pourraient s'en servir pour jouer.
- La table vitrocéramique résiste aux chocs thermiques et mécaniques. **Cependant, elle peut se briser sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un outil par exemple. Dans ce cas, coupez immédiatement l'alimentation et contactez un centre de Service Après-Vente agréé pour la réparation.**
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'oubliez pas que la zone de chauffe reste chaude pendant au moins une demi-heure après l'avoir éteinte; veillez à ne pas poser par mégarde des récipients ou des objets sur la zone encore chaude.
- N'allumez pas les zones de chauffe si des feuilles d'aluminium ou des objets en matière plastique sont posés sur la table de cuisson.
- Ne vous approchez pas des zones de chauffe lorsqu'elles sont chaudes.
- Si vous utilisez de petits électroménagers près du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche les parties chaudes.
- Faites attention à ce que les poignées des casseroles soient toujours tournées vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter de les heurter accidentellement.
- Veillez à ce que l'entrée d'air par la grille du ventilateur reste bien dégagée. La table à encastrer a en effet besoin d'une bonne ventilation pour refroidir les composants électroniques
- L'installation d'une table à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous-plan (chaleur) ou d'un lave-linge (vibrations) est déconseillée. L'espace serait insuffisant pour assurer l'aération nécessaire aux éléments électroniques.

**Première utilisation :** la colle utilisée pour les joints laisse des traces grasses sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Pendant les premières heures d'utilisation, une odeur de caoutchouc se dégage de l'appareil mais elle disparaît rapidement.

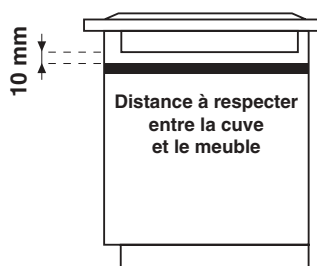
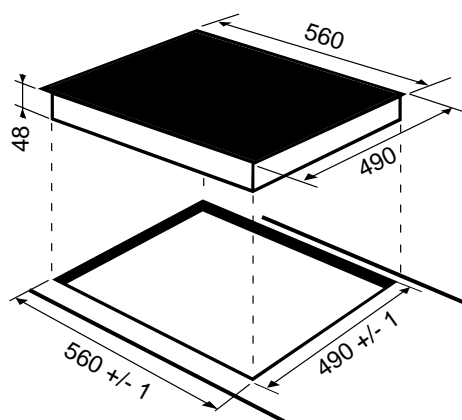
# Installation et fixation

Les instructions qui suivent sont destinées à l'installateur qualifié pour l'aider à effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique le plus correctement possible et dans le respect des normes en vigueur.

**Important :** avant toute opération, débranchez la table de cuisson.

## Installation

- La table de cuisson s'encastre dans le plan de travail par simple découpage.
- Le matériau du plan de travail doit résister à une température d'environ 100°C.
- La table de cuisson doit être positionnée à au moins 40 mm de distance du mur arrière et à au moins 600 mm de distance de toute autre surface verticale, pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe des surfaces autour de l'appareil.
- Si vous souhaitez installer la table au dessus d'un four, celui-ci doit être équipé d'une ventilation forcée de refroidissement.
- Evitez d'installer la table au dessus d'un lave-vaisselle ou prévoyez une séparation étanche entre les deux appareils.



## Fixation

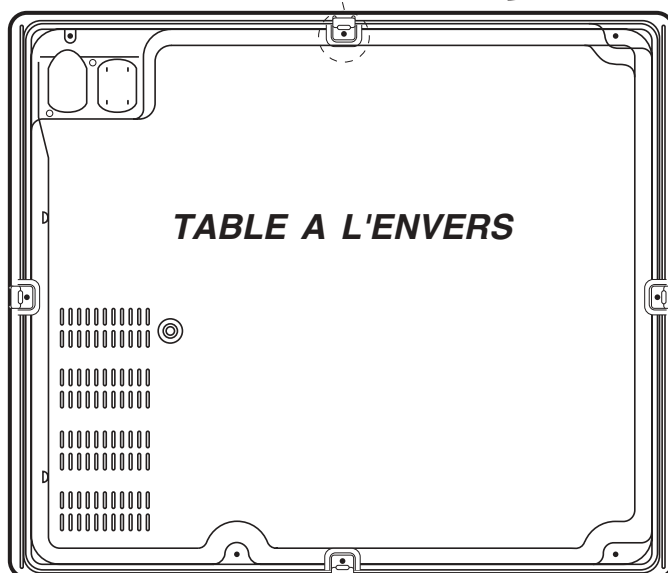
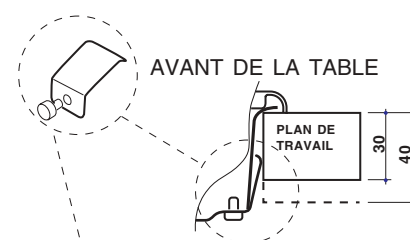
**Très important :** Il est impératif d'assurer l'encastrement de la table vitrocérame sur une surface d'appui parfaitement plane. Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques du plan de cuisson ainsi que ses performances.

Les ressorts de fixation sont vissés par des vis (voir dessin).

**Il est impératif de laisser ces vis accessibles.**

Insérez la table de cuisson dans le trou d'encastrement en appuyant bien tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan de cuisson.

## MONTAGE DES RESSORTS DE FOND



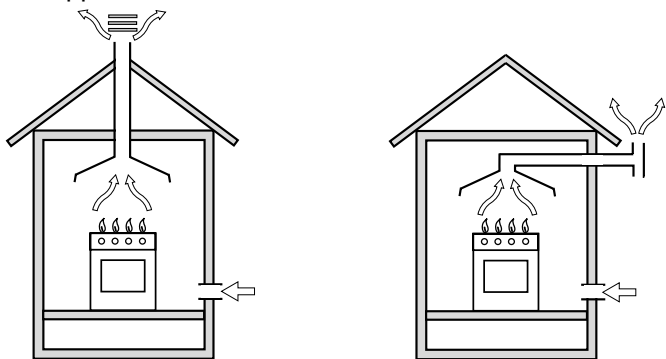
## Positionnement

Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

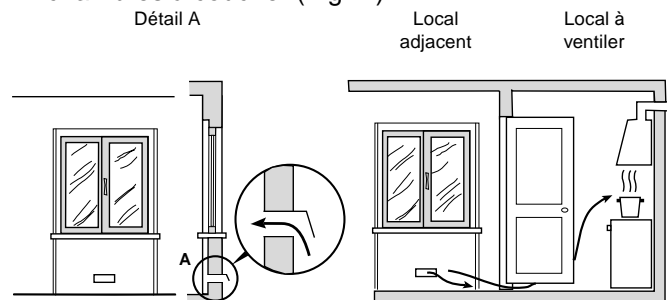
Il faut observer les conditions suivantes:

- a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'externe des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié Directement à l'externe (réservé aux appareils de cuisson)

- b) La pièce doit être équipée d'un système permettant l'apport d'air indispensable à une bonne combustion. La quantité d'air comburant ne doit pas être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée. Le système peut être du type prélevant directement l'air de l'extérieur de l'immeuble au moyen d'un conduit devant avoir au moins 100 cm<sup>2</sup> de section utile et ne risquant pas d'être accidentellement bouché. Pour les tables de cuisson dépourvues de dispositif de sécurité en cas d'extinction de la flamme, il faut prévoir des ouvertures d'aération agrandies de 100%, le minimum prévu est de toute manière de 200cm<sup>2</sup> (Fig. A). Ou bien du type prélevant indirectement l'air de locaux adjacents équipés d'un conduit d'aération vers l'extérieur comme sus indiqué et qui ne soient pas des parties communes de l'immeuble, des pièces à risque d'incendie ou des chambres à coucher (Fig. B).



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

Fig. B

- c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez

d'une hotte.

- d) (Pour la France et la Belgique)

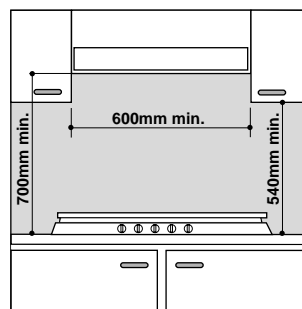
Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bidons de GPL doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bidons de GPL, qu'ils soient vides ou partiellement pleins, ne devront donc pas être installés ou déposés dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.).

Il est opportun de tenir dans le local, uniquement le bidon que vous êtes en train d'utiliser, placé de façon à ne pas être sujet à l'action directe des sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) pouvant lui faire atteindre des températures dépassant 50°C.

## Installation des tables à encastrer

Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte des tables de cuisson:

- a) Les meubles adjacents ayant une hauteur dépassant celle du plan de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan.
- b) Les hottes doivent être installées conformément aux indications fournies par les notices d'instructions de ces dernières et en tous cas, à au moins 650 mm de distance.
- c) En cas de hottes ayant une largeur de 600 mm; outre à respecter ce qui est spécifié au point b), il faut positionner les meubles adjacents à la hotte au moins à 540 mm de hauteur du top, de manière à permettre l'éventuelle installation du couvercle et sa correcte manoeuvrabilité; mais de toutes façons il faut les installer à une distance du top qui permette l'usage des casseroles sur la cuisinière.
- d) Si la table est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan comme indiqué figure.



## Raccordement gaz (Pour la France)

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire,



effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

**Important:** pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

### Raccordement gaz

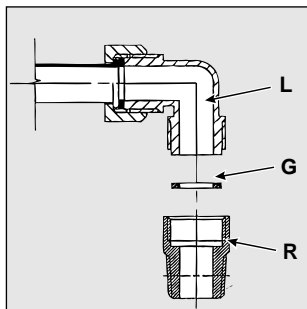
(Pour la Belgique - la Hollande)

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, I12E+3+ pour la Belgique et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (fourni comme accessoire) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.

Le raccordement doit être réalisé au moyen:

- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccords filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Pour la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.



### Raccordement du tube rigide (cuivre ou acier)

Le raccordement à la canalisation du gaz doit être effectué de façon à ne provoquer aucune contrainte à l'appareil. La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable avec joint d'étanchéité. S'il est nécessaire de faire tourner le raccord, il faut impérativement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique.

### Raccordement du tuyau flexible en acier

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté G 1/2 taraud cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformes à la norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm,

en extension maximum. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

### Contrôle étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

### Adaptation aux différents types de gaz

(Pour la France et la Belgique)

Pour adapter la table à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été conçue (indiqué sur la plaquette fixée sous la table ou sur l'emballage) remplacer les injecteurs de tous les brûleurs et, pour ce faire, procéder comme suit:

- enlever les grilles de la table de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs appropriés au nouveau type de gaz (cf. tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de calibrage par la nouvelle, correspondant au nouveau gaz utilisé, que vous trouverez dans nos centres de Service Après-vente.

Uniquement pour la Belgique:

- en fin d'opération, remplacez l'ancienne étiquette de réglage par celle correspondant au nouveau gaz utilisé qui se trouve dans le sachet des injecteurs fournis avec le produit.

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la canalisation d'arrivée, un régulateur de pression approprié conforme aux normes sur les régulateurs de gaz canalisés en vigueur dans le pays.

### Réglage de l'air primaire des brûleurs (Pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

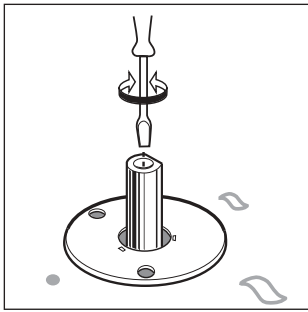
### Réglage des minima (Pour la France et la Belgique)

- Placer le robinet sur la position minimum;
- enlever la manette du brûleur correspondant et agir sur la vis de réglage située à l'intérieur ou bien à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière.

**N.B.:** en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

- vérifier si, en tournant rapidement la manette du maximum au minimum les brûleurs ne s'éteignent pas.
- Sur les appareils équipés de dispositif de sécurité (thermocouple), si le dispositif ne fonctionne pas lorsque les brûleurs sont au minimum, augmenter le débit des minima en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir effectué le réglage, remettez en place cachets situés sur le by-pass avec de la cire à cacheter ou tout matériel équivalent.



| Modification  | Cachet de la station technique | Date |
|---|--------------------------------|------|
| <i>Coller ici une des étiquettes située dans le sachet des injecteurs</i> |                                |      |
|   |                                |      |

### Tableau des injecteurs

| Tableau 1                                   |                 |   | Gaz liquide        |  |                      |            |         | Gaz naturel                                |                      |            |     | Air propané (1)                            |                      |            |
|---|-----------------|---|--------------------|--|----------------------|------------|---------|--|----------------------|------------|-----|--|----------------------|------------|
| Brûleur à gaz                               | Diamètre (mm)   | Puissance thermique kW (p.c.s.*)<br>Réduit. | By-Pass 1/100 (mm) | Puissance thermique kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | Injecteur 1/100 (mm) | Debit* g/h |         | Puissance thermique kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | Injecteur 1/100 (mm) | Debit* l/h |     | Puissance thermique kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | Injecteur 1/100 (mm) | Debit* l/h |
|   |                 |   |                    |  |                      | Butane     | Propane |  |                      | G20        | G25 |  |                      |            |
| Rapide (R)                                  | 100             | 0,70  | 39                 | 3,00                                       | 86                   | 218        | 214     | 3,30                                       | 123                  | 314        | 365 | 3,00                                       | 275                  | 420        |
| Semi Rapide (S)                             | 75              | 0,40  | 28                 | 1,80                                       | 67                   | 131        | 136     | 1,80                                       | 102                  | 171        | 218 | 1,80                                       | 183                  | 266        |
| Pressions d'alimentation (Pour la France)   | Nominale (mbar) |   |                    |  |                      | 28-30      | 37      |  |                      | 20         | 25  |  |                      | 8          |
|   | Minimale (mbar) |   |                    |  |                      | 20         | 25      |  |                      | 17         | 20  |  |                      | 6          |
|   | Maximale (mbar) |   |                    |  |                      | 35         | 45      |  |                      | 25         | 30  |  |                      | 15         |
| Pressions d'alimentation (Pour la Belgique) | Nominale (mbar) |   |                    |  |                      | 28-30      | 37      |  |                      | 20         | 25  |  | -                    | -          |
|   | Minimale (mbar) |   |                    |  |                      | 20         | 25      |  |                      | 15         | 15  |  | -                    | -          |
|   | Maximale (mbar) |   |                    |  |                      | 35         | 45      |  |                      | 25         | 30  |  | -                    | -          |

(1) Seulement pour la France, voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil. Pour la transformation à gaz air propane, demander le kit injecteurs à un centre d'assistance technique Merloni Electroménager.

\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec  
 Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg  
 Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg  
 Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
 Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>  
 Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m<sup>3</sup>

## Raccordement électrique



- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes sur la sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier que cette condition fondamentale de sécurité soit bien remplie. En cas de doute, il faut s'adresser à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique.
- Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée.

## Avant toute intervention, déconnectez l'appareil.

Vous devez raccorder votre table à l'installation par l'intermédiaire d'un **boîtier de connexion**: si l'appareil est raccordé en fixe, il faut prévoir un **interrupteur omnipolaire**, accessible en cas de nécessité, avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

## Valable seulement pour les modèles avec câble d'alimentation

Certains modèles sont équipés d'un câble d'alimentation monophasé, ils ne peuvent par conséquent être raccordés qu'à un réseau monophasé. Respectez la couleur des fils selon schéma ci-joint.

| Branchements électriques  | Tension<br>Fréquence   | Fusibles<br>Sections         |
|---|--|------------------------------|
|  | FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK<br>230V - 1+N~ 50Hz<br><br>CY-MT-AU-NZ-KW<br>240V - 1+N~ 50Hz | 16A *<br>1,5 mm <sup>2</sup> |
|  | FR-BE-NO<br>230V - 2 ~ 50Hz  |                              |
| BR=BRUN, BL=BLEU<br>BR=BRUIN, BL=BLAUW  | BR=BRAUN, BL=BLAU<br>BR=BROWN, BL=BLUE   |                              |
| * Application du coefficient de simultanéité suivant norme CEI60335-2-6             |  |                              |



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

**Attention:** Si l'on installe la table de cuisson au dessus d'un four encastré, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être faits séparément pour des raisons de sécurité et pour simplifier les opérations servant à extraire le four si besoin est.

## Description des foyers

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide.

Contrairement aux foyers traditionnels, le foyer induction ne chauffe pas le verre. C'est le récipient qui est l'élément chauffant: la chaleur est produite directement dans la casserole à condition que le fond de celle-ci soit en matériau ferro-magnétique.

| TABLES             | TI 6312              |
|--------------------|----------------------|
| Foyers             | Puissance (en W)     |
| Avant droit (AVD)  | I 1200 – 600 si AVG* |
| Avant gauche (AVG) | I 1800 - B 3000*     |
| Puissance totale   | 3600                 |

I → foyer induction simple

B 3000\* → le foyer peut être booster à 3000 W

600 si AVG\* → la puissance du foyer est réduite à 600 W tant que le foyer AVG (par exemple) est boosté

Chaque foyer est commandé:

- par une touche de sélection dont la sérigraphie est une reproduction du dessin du foyer,
- et par un ensemble de réglage de puissance en deux parties (+,-).

Tant que la température des foyers est supérieure à 60°C, même après l'arrêt, **les indicateurs de chaleur résiduelle restent allumés** (l'indicateur des puissances affiche H) pour prévenir le risque de brûlure.

## Réglage des brûleurs gaz

### Réglage des brûleurs

Le réglage est progressif, il permet une adaptation facile aux différents diamètres de casseroles et aux intensités de chauffe.

Pour le réglage, appuyez sur la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère de la manette en face des symboles suivants :

- un point noir : fermé
- 🔥 une grande flamme : ouvert
- 🔥 une petite flamme : débit réduit

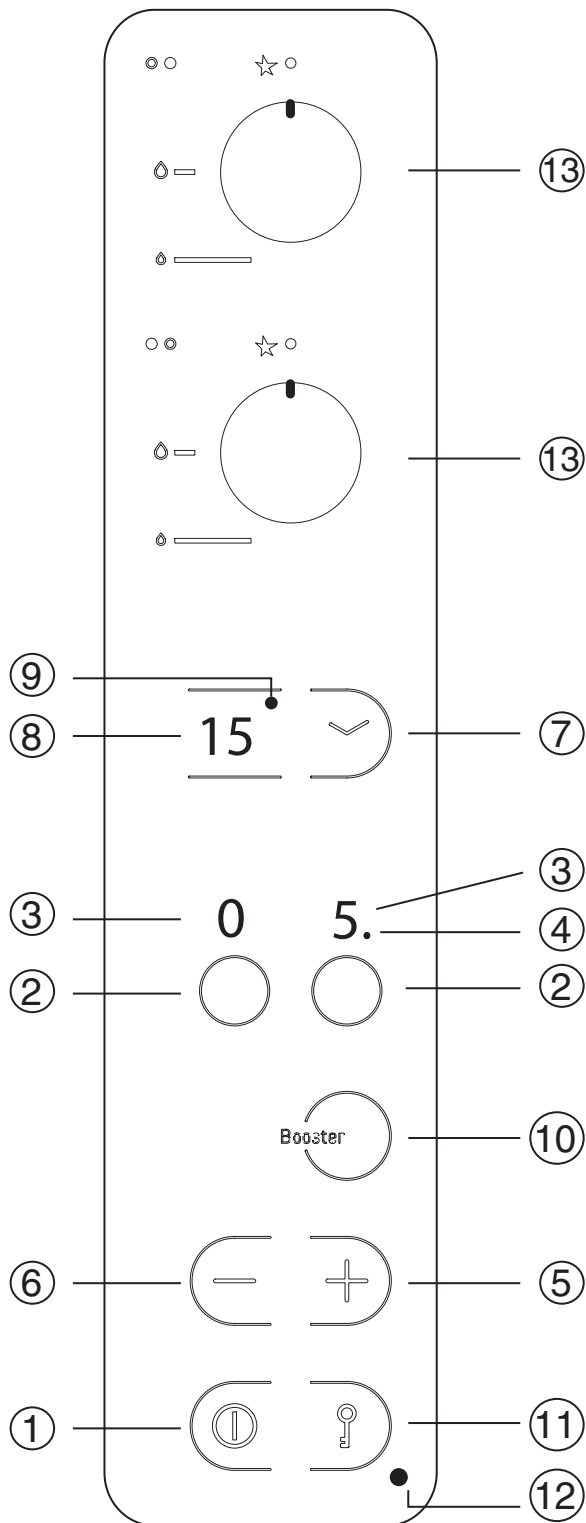
### Allumage des brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité

Les brûleurs de votre table sont à allumage "une main". Il suffit en effet d'appuyer sur la manette tout en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire jaillir des étincelles qui entraînent l'allumage du brûleur. Après l'allumage, **continuez à appuyer** sur la manette pour permettre au dispositif de sécurité gaz de s'activer.

En cas d'extinction accidentelle de la flamme, le dispositif de sécurité gaz intervient : l'arrivée du gaz est coupée automatiquement. Pour rallumer le brûleur, procédez comme indiqué plus haut.

**Rappel** : en cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur avec une allumette, appuyez sur la manette tout en la tournant comme indiqué plus haut.


# Les commandes



1. Touche marche/arrêt
2. Touches de sélection des foyers
3. Indicateurs de puissance (de 0 à 9) et de chaleur résiduelle (H)
4. Indicateur de sélection d'un foyer:
  - allumé: le foyer correspondant est sélectionné et modifiable,
  - éteint: le foyer correspondant n'est pas sélectionné, aucune modification n'est possible.
5. Touche d'augmentation de la puissance
6. Touche de diminution de la puissance
7. Touche de réglage du minuteur pour la programmation d'une durée de cuisson (uniquement sur les tables équipées d'un minuteur)
8. Indicateur de la durée de programmation
9. Voyant de fonctionnement correspondant au foyer programmé
10. Touche booster
11. Touche de verrouillage des commandes
12. Voyant de verrouillage
13. les manettes de commande des brûleurs

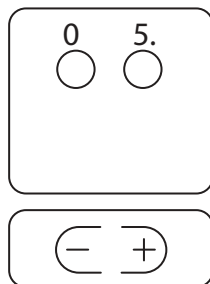
Lors du branchement de la table, un bip sonore retentit au bout de quelques secondes: vous pouvez maintenant allumer votre table.

## Mise sous tension

La mise sous tension de la table s'effectue en appuyant sur la touche .

## Commande des foyers

Chaque foyer est commandé par une touche de commande et par un ensemble de réglage de puissance (+ et -).



## Démarrer un foyer

- Pour mettre en fonction un foyer, appuyez sur la touche de commande correspondante et réglez la puissance désirée (de 0 à 9) avec les touches "+" et "-".
- Pour accéder directement à la puissance maximum (9), appuyez brièvement sur la touche "-".

## Arrêt d'un foyer

Pour arrêter un foyer, sélectionnez-le à l'aide de la touche de commande correspondante et:


- appuyez en même temps sur les touches "+" et "-": la puissance du foyer revient immédiatement à zéro et s'éteint.
- ou appuyez sur la touche "-": la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

## Arrêt de fonctionnement de la table

Appuyez sur la touche , l'appareil est alors hors fonction.

Si vous avez verrouillé les commandes de l'appareil (voir paragraphe suivant), elles seront toujours bloquées quand vous rallumerez votre table. Déverrouillez les commandes pour utiliser les foyers.


## Le booster


Pour accélérer la montée en température des foyers (voir tableau des foyers page précédente), appuyez sur la touche .

L'affichage de puissance indique alors "P". La fonction booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Pendant le fonctionnement du booster, certains foyers (voir tableau des foyers page précédente) sont limités à une puissance maximum de 600 W.

## Verrouillage des commandes

Quand la table est en fonctionnement, il est possible de verrouiller les commandes, afin qu'il n'y ait pas modification de réglage par inadvertance (enfant, nettoyage,...).

Il suffit d'appuyer sur la touche , le voyant situé à côté de la touche s'allume et **les commandes sont verrouillées**.



Pour modifier l'allure de chauffe ou arrêter la cuisson, il faut déverrouiller les commandes: appuyez sur la touche , le voyant s'éteint, **les commandes sont déverrouillées**.

Pour accéder de nouveau au réglage d'un foyer, sélectionnez-le avec la touche de commande correspondante.

## Programmation d'une durée de cuisson

Vous pouvez programmer tous les foyers simultanément pour une durée maximale de 99 minutes.

Procédez ainsi:

- sélectionnez le foyer à l'aide de la touche de commande correspondante,
- réglez la puissance désirée avec les touches "+" et "-",
- appuyez sur la touche de programmation ,
- réglez le temps de cuisson désiré avec les touches "+" et "-",
- validez la programmation en appuyant la touche de programmation .

Le décompte du temps commence aussitôt.

La fin de cuisson programmée est signalée par un signal sonore (durant 1 minute) et le foyer concerné s'éteint.

## Détection de récipients

Chaque foyer à induction est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer.

La consigne clignotante peut signaler :

- une casserole en matériau incompatible, non ferro-magnétique,
- une casserole de diamètre trop petit,
- le retrait d'une casserole.

Choisissez toujours une **casserole adaptée au diamètre des foyers**.

## Attention: foyers ovales

Les foyers ovales ne peuvent être boostés que si l'ovale complet est actif.

Ne pas mettre deux petites casseroles sur les foyers ovales.

## Récipients à utiliser

Dans la mesure où l'induction n'existe que lorsque le champ magnétique est fermé par un récipient métallique, l'échauffement de la casserole cesse instantanément lorsqu'elle est ôtée du foyer.

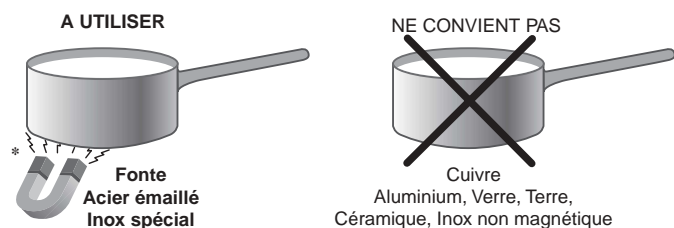
Utilisez un récipient dont le **matériau est compatible avec l'induction (matériau ferro-magnétique)**.

**Les casseroles en fonte, en acier émaillé ou en acier inox spécial induction conviennent.**

Les casseroles en cuivre, en céramique, en terre, en verre, en faïence, en aluminium, en inox non magnétique sont incompatibles avec l'induction.

**Vous pouvez faire un test avec un aimant.** Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole et reste «collé», la casserole est en matériau ferro-magnétique et peut donc être utilisée sur la table induction.

Nous vous recommandons des casseroles **à fond épais et très plat** et d'éliminer tous les récipients à fond rugueux susceptibles de provoquer des rayures sur le verre.



## Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques. Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur. A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, nous vous prions de bien vouloir vous adresser à votre médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

## Signal sonore

Des anomalies telle que :

- un objet (casserole, couvert,...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression longue sur une touche,...

peuvent provoquer l'émission d'un signal sonore et l'extinction de la table.

Enlevez la cause du dysfonctionnement pour arrêter le signal sonore.

Pour utiliser votre table, remettez-la sous tension et resélectionnez le ou les foyers à utiliser. Réglez la puissance désirée.

## Coupure de sécurité

Votre appareil est doté d'une coupure de sécurité automatique qui agit après un certain temps (voir tableau ci-dessous) en fonction de la puissance choisie. Pendant la coupure de sécurité, l'affichage de la puissance indique "0".

exemple: le foyer arrière droit est réglé sur 5 et le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit sera arrêté après 3 heures de fonctionnement et le foyer avant gauche sera arrêté après 10 heures de fonctionnement.

Pour déverrouiller les commandes, éteignez la table en appuyant sur la touche

| Niveau de puissance | Durée limite de fonctionnement |
|---------------------|--------------------------------|
| 1-2                 | 10 ore                         |
| 3                   | 5 ore                          |
| 4                   | 4 ore                          |
| 5-6                 | 3 ore                          |
| 7-8                 | 2 ore                          |
| 9                   | 1 ore                          |

## Sécurité thermique

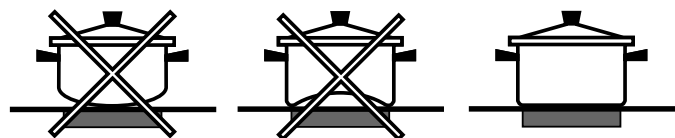
En cas de surchauffe des composants électroniques de votre appareil, la table s'éteint automatiquement et l'affichage des puissances indique "—".

Cet affichage disparaît dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

## Conseils pour l'utilisation de votre appareil

Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, il est important de suivre certaines règles fondamentales pendant la cuisson et pendant la préparation des aliments.

- Utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Évitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz. La concentration de la chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole, par conséquent vous n'obtiendrez jamais le résultat voulu en l'utilisant sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne laissez jamais une zone de cuisson allumée sans casserole dessus parce que dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et l'on risque d'endommager les éléments chauffants.
- La table vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques et thermiques. Cependant, elle peut se briser sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu. Dans ce cas, **coupez immédiatement l'alimentation** et contactez un centre de Service Après-Vente agréé pour la réparation.

Gardez toujours propre votre table de cuisson. Avant de procéder à son entretien, vérifiez si les zones de chauffes sont bien éteintes et absolument froides.

| Brûleur         | Ø Diamètre récipients (cm) |
|-----------------|----------------------------|
| Rapide (R)      | 24 - 26                    |
| Semi-Rapide (S) | 16 - 20                    |

**Cadre en acier inox** (sur certains modèles seulement)  
L'acier inox peut se tâcher sous l'effet d'une eau très calcaire qui resterait longtemps au contact de ce dernier ou bien sous l'effet de détergents très agressifs (contenant du phosphore). Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer rapidement tout débordement d'eau s'il y a lieu.

## Entretien de la table de cuisson

Le verre vitrocéramique utilisé pour la partie chauffante est lisse et sans pores et résistant aux chocs thermiques ainsi qu'aux chocs mécaniques dans des conditions

normales d'utilisation. Pour lui conserver toutes ses propriétés, nous vous conseillons de l'entretenir de la façon suivante:

- pour un entretien courant, il suffit de passer une éponge humide, de sécher avec un essuie-tout en papier.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Quand la table est propre, vous pouvez utiliser un produit d'entretien et de protection: celui-ci laisse un film invisible qui protège la surface lors d'éventuels débordements. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table: les résidus des produits peuvent s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

## Recommandations

- Ne jamais utiliser des détergents abrasifs ou corrosifs, tels que les bombes aérosols pour grilloir et fours, les détacheurs et dérouilleurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive: même doux, ils provoquent des rayures ineffaçables.**
- Il est recommandé de **tenir à l'écart du plan de cuisson** tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les **objets en matières plastiques, sucre ou produits à forte teneur en sucre**. En cas de débordement sur le plan de cuisson, il est **nécessaire** de l'enlever immédiatement (pendant que la surface est encore chaude) avec un grattoir à lame de rasoir, afin d'éviter les dégradations de la surface.
- La table ne doit servir que pour la cuisson.** Ne rien poser dessus en dehors de son utilisation. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose (couvert, casserole, chiffon...), ni comme planche à découper.
- Les emballages en aluminium, le papier d'aluminium, les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces tièdes ou chaudes.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour le nettoyage de votre appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Ne jamais chauffer de boîte de conserve fermée: elle risque d'éclater.

Les dégradations du plan de travail dues à une mauvaise utilisation ne sont pas couvertes par la garantie.

## Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**N.B. : Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**



- **Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.**
- Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- Na het verwijderen van de verpakking moet men goed kijken of het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet men het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyrene, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd, aangezien het potentieel gevaar kan veroorzaken.
- Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant.
- Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde elektricien.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- Voordat u het apparaat gaat aansluiten moet u zich ervan verzekeren dat de technische gegevens op het typeplaatje corresponderen met de kenmerken van uw elektrische net.
- Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich wenden tot een bevoegde installateur.
- Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van het vertrek) is verkeerd en dus gevaarlijk.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- Het gebruik van ieder elektrisch apparaat brengt met zich mee het in acht nemen van zekere fundamentele regels. In het bijzonder:
  - raak het apparaat niet aan als uw handen vochtig zijn;
  - **gebruik** het apparaat **niet** als u blootsvoets bent;
  - gebruik geen verlengsnoeren;
  - trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken;
- stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon enz.);
- door kinderen of onbekwame personen
- Sluit altijd voordat u overgaat tot het reinigen of onderhoud eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar.
- **In het geval dat er zich een barst in de glasplaat voordoet, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen.** Voor eventuele reparaties moet u zich uitsluitend tot een bevoegde installateur wenden en originele onderdelen eisen. Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen..
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de kabel door te snijden nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken. Het is aan te raden ook die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden willen spelen.
- De glazen kookplaat is zowel vuurvast als resistent tegen stoten. **Toch kan hij barsten als hij hard getroffen wordt door een puntig voorwerp. In dit geval sluit u de stroom af en wendt u zich tot een bevoegde installateur.**
- Denk eraan dat de temperatuur van de kookzones nogal hoog blijft voor minstens 30 minuten nadat de kookplaat is uitgeschakeld; plaats er dus niet per ongeluk voorwerpen of pannen op.
- Schakel de kookzones niet in als er aluminiumfolie of plastic voorwerpen op liggen.
- Raak de kookzones niet aan als ze nog warm zijn.
- Als zich kleine elektrische keukenapparaten dichtbij de kookplaat bevinden moet u erop letten dat de elektrische draden hiervan niet in contact komen met de warme zones.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenkant van de kookplaat zodat er niet per ongeluk tegen gestoten kan worden.
- Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkeukenplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.
- Het is niet aan te raden de inductiekookplaat boven een koelkast te plaatsen (hitte) of boven een wasautomaat (trillingen). Er zou geen voldoende ruimte zijn voor de ventilatie van de elektronische elementen.

**Het eerste gebruik** : de lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u de kookplaat gaat gebruiken raden wij aan dat u deze verwijdert met een niet-schurend schoonmaakmiddel. Het is mogelijk dat u de eerste uren van gebruik een lichte rubberlucht ruikt: deze verdwijnt spoedig.

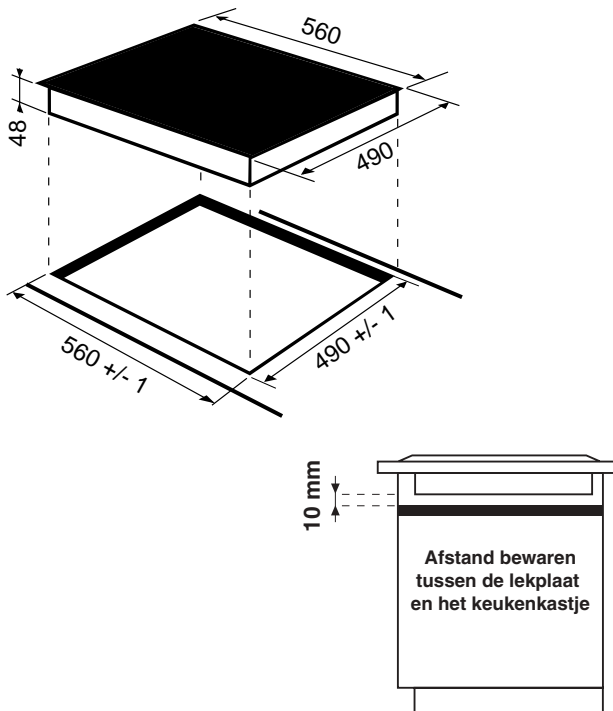
# Installeren en bevestigen

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

**Belangrijk:** sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot onderhoud.

## Installeren

- De kookplaat is bedoeld voor inbouw in een keukenkastje door het eenvoudigweg verwijderen van het betreffende kastje.
- Het materiaal van de aanrecht moet bestand zijn tegen een temperatuur van ongeveer 100 °C.
- De kookplaat moet geplaatst worden op een minimale afstand van 40 mm van de muur erachter en 600 mm van iedere andere verticale oppervlakte, om voldoende ventilatie toe te laten en om oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te vermijden.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geventileerd afkoelingssysteem.
- Installeer de kookplaat niet boven een vaatwasser; mocht dit echter onvermijdelijk zijn, breng dan een luchtdicht scheidings-element tussen de twee apparaten aan.



## Bevestigen

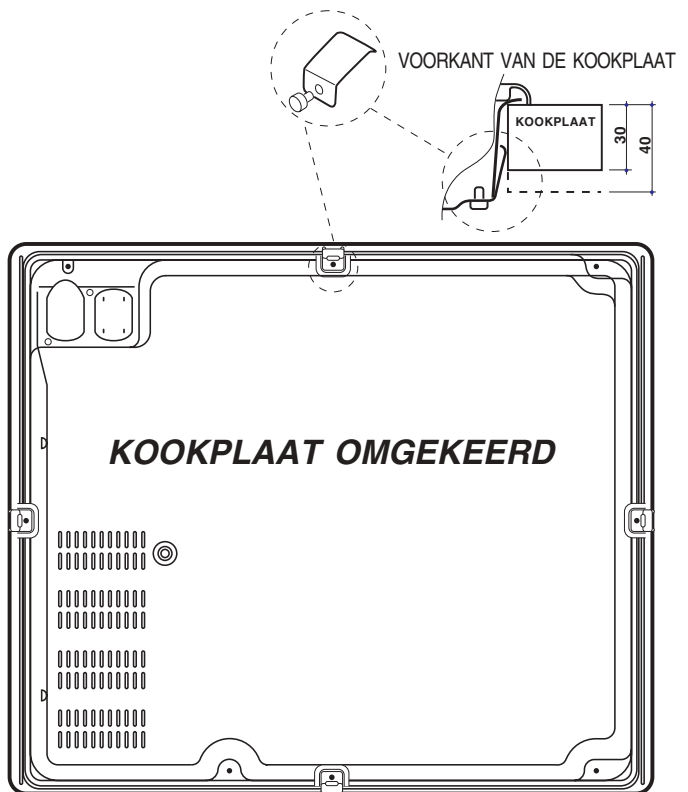
**Zeer belangrijk:** De keramiekplaat moet op een perfect vlakke oppervlakte worden geïnstalleerd. Eventuele, door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen zouden de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat kunnen veranderen.

De bevestigingsklemmen worden met schroeven vastgezet (zie schema).

**Deze schroeven moeten altijd bereikbaar zijn.**

Plaats de kookplaat in de uitsparing van het kastje door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek zodat de kookplaat perfect aansluit op de aanrecht.

## MONTEREN VAN DE KLEMMEN AAN DE ONDERKANT



## Het plaatsen

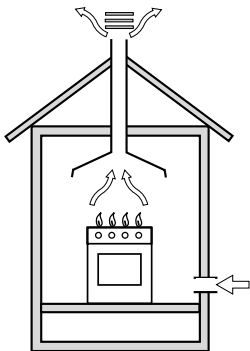
**Belangrijk:** dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde Normen:

NBN D51-003 e NBN D51-001 (voor België);

NEN-1078 (voor Nederland).

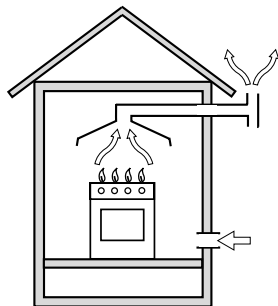
De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de verbrandingsrook. Dit kan door middel van een afzuigkap of door middel van een elektrische ventilator, die automatisch aangaat, wanneer men de apparatuur aanzet.



In het geval van een schoorsteen of vertakte rookleiding

(gereserveerd voor fornuizen)

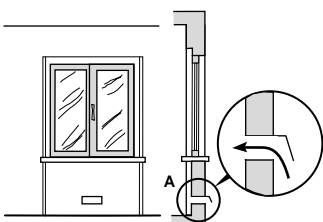


Rechtstreeks naar buiten

- b) Het vertrek moet voorzien zijn van een systeem van luchttoevoer die noodzakelijk is voor de verbranding. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan 2 m<sup>3</sup>/h per kW. Het systeem kan worden uitgevoerd door rechtstreeks lucht van buiten aan te voeren door een leiding met een doorsnede van minstens 100 cm<sup>2</sup> en zodanig dat deze niet belemmerd kan worden. Bij fornuizen zonder veiligheidsmechanisme moeten de ventilatie-openingen 100% groter zijn, met een minimum van 200 cm<sup>2</sup> (afb.A). Of op indirecte wijze vanuit aangrenzende vertrekken met ventilatie naar buiten, die niet zijn: algemene ruimte van het gebouw, ruimten met brandgevaar of slaapkamers (afb.B).

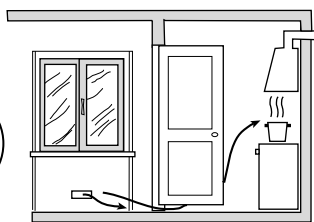
Détail A

Aangrenzend vertrek Te ventileren vertrek



Voorbeelden ventilatie-opening voor verbrandingslucht

Afb. A



Verhoging van de spleet tussen deur en vloer

Afb. B

- c) Als U het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt kan het nodig zijn het vertrek te luchten, b.v. door het raam te openen of de afzuigkap, indien aanwezig, op hoog te zetten.

- d) (voor België)

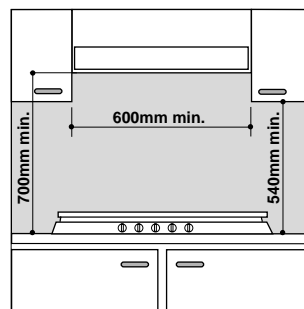
Vloeibaar gas, dat zwaarder is dan de lucht, zakt naar beneden. De vertrekken die GPL flessen bevatten moeten dus voorzien zijn van laagliggende openingen naar buiten voor afvoer van eventuele gaslekken. De GPL flessen, leeg of gedeeltelijk vol, mogen dus niet

geïnstalleerd of bewaard worden in vertrekken die lager zijn dan het niveau van de vloer (kelders enz.). Houd in het vertrek alleen de fles die u aan het gebruiken bent, zodanig geplaatst dat hij niet is blootgesteld aan warmtebronnen (oven, open haard, kachel enz.) die een temperatuur kunnen bereiken die hoger is dan 50°C.

## Het installeren van inbouwkeukplaten

Het is mogelijk het fornuis te installeren naast keukenkastjes als het niet hoger is dan de aanrecht. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterwand van het fornuis een warmte bereiken van 50°C hoger dan de kamertemperatuur. De volgende voorzorgen voor de installatie van de kookplaten moeten in acht worden genomen.

- a) De meubels die direct naast de kookplaat geplaatst zijn en hier boven uitsteken, moeten op minstens 600 mm van de rand van de plaat staan.
- b) De afzuigkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de vereisten die te vinden zijn in het instructie-boekje dat bij de afzuigkap hoort, maar in ieder geval op een afstand van minstens 650 mm.
- c) Als de afzuigkap 600 mm breed is, volgt u de aanwijzingen van punt b) op en dient u de hangkastjes naast de afzuigkap zo te plaatsen, dat er tussen de hangkastjes en het werkblad een afstand van minstens 540 mm zit. Op deze manier is het mogelijk om een eventuele gasforhuis-deksel te installeren die zich gemakkelijk kan openen en sluiten. In elk geval staat deze afstand toe om de pannen comfortabel en gemakkelijk te gebruiken.
- d) Als het kookvlak onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd dan moet de afstand tussen de twee minstens 700 mm (milimeter).



## Aansluiten gas

De aansluiting van het apparaat aan de gasbuizen moet worden uitgevoerd zoals voorgeschreven door de geldende normen, en nadat men er zeker van is dat het fornuis is ingesteld voor het type gas dat men gaat gebruiken. In het omgekeerde geval (voor België) gaat u te werk zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende types gas". Om het apparaat aan de gasbuizen aan te sluiten (natuurlijk gas I12E+3+ voor België en I2L voor Nederland), dient men eerst de verbinder te monteren."R" (Deze is op aanvraag verkrijgbaar bij de technische-service-dienst Ariston) Tevens dient men zijn pakking op de verbinder "G", die er uit ziet als een "L", van de voedings-structuur te monteren. De verbinder is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

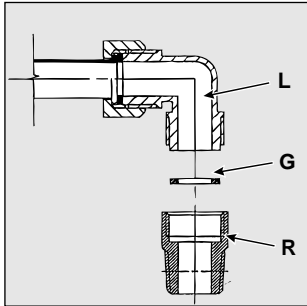
De aansluiting voert men uit met behulp van:

- een onbuigbare buis (voor België volgens de normen

NBN D51-003)

- of met een flexibele buis van roestvrij staal die in de muur zit en voortzet met bedradingsverbinder.

Daarbij dient het apparaat uitgerust te zijn van een gaskraantje (voor België A.G.B.) die gemakkelijk draaibaar dient te zijn. Voor Nederland dient dit gaskraantje aan de huidige Nationale Normen te voldoen.



#### Aansluiting met harde buis (koper of staal)

De aansluiting aan het gas moet zodanig worden uitgevoerd dat het geen enkele druk uitoefent op het apparaat. Op de voedingsingang van het fornuis zit een L-aansluiting, die gericht kan worden, met pakking. Als men de aansluiting moet draaien, dan moet men de pakking vervangen (bijgeleverd bij het fornuis). De aansluiting van het gas aan het fornuis is gedraad: rond mannelijk 1/2 gas.

#### Aansluiting met stalen flexibele buis

Verwijder het rubberbuisje, dat zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het apparaat is gedraad: kegelvormig mannelijk 1/2 gas. Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de metalen slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

#### Controle van de dichtheid

Als het apparaat geïnstalleerd is moet men de perfecte luchtdichtheid van de aansluitingen controleren met zeepsop, nooit met een vlam.

#### Aanpassing aan verschillende types gas (voor België)

Voor het aanpassen van het kookvlak aan een ander type gas dan waarvoor het gebruiksklaar is (aangegeven op het typeplaatje onderaan het kookvlak of op de verpakking) moeten de straalpijpen van de branders vervangen worden op de volgende wijze:

- verwijder de roosters en de branders;
- schroef de straalpijpen los met een buissleutel van 7mm en vervang ze met straalpijpen die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van branders en straalpijpen");
- monteer de onderdelen weer;
- aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken; u vindt dit in het zakje met de bijgeleverde straalpijpjes.

Als de druk van het gebruikte gas verschillend is (of variabel) van wat is voorzien moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende Nationale Normen (regulatoren voor gekanaliseerd gas).

#### Regulatie primaire lucht van de branders (voor België)

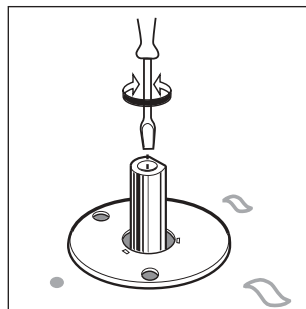
De branders hebben geen regulatie van de primaire lucht nodig.

#### Het regelen van de minimum stand (voor België)

Het regelen van de minimum stand:

- zet het kraantje op minimum;
  - neem de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast het staafje van het kraantje totdat u een regelmatige vlam heeft;
- N.B.:** bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden aangedraaid.
- draai de knop snel van maximum op minimum om te zien of de vlammen blijven branden;
  - als, bij apparaten die een veiligheidsmechanisme hebben (thermo-element), dit niet functioneert met de branders op minimum, dan moet de minimum gastoevoer verhoogd worden door aan het regelschroefje te draaien.

Als de regulatie is uitgevoerd moeten de zegels op de bypass weer worden aangebracht met lak of gelijksoortig materiaal.



| Modificatie   | Stempel van de technische dienst | Datum |
|---|----------------------------------|-------|
| <i>Plak hier een van de etiketten die zich in het zakje van de injectors bevinden</i> |                                  |       |
|   |                                  |       |

## Tabel van de injectors

| Table 1 (Voor België) |                 |   | Vloeibaar gas         |   |                       |                |     | Natuurlijk gas                            |                       |                |     |
|-----------------------|-----------------|---|-----------------------|---|-----------------------|----------------|-----|---|-----------------------|----------------|-----|
| Gasfit                | Doorsnee        | Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)<br>Gered. | By-Pass 1/100<br>(mm) | Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | Straal. 1/100<br>(mm) | Bereik*<br>g/h |     | Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | Straal. 1/100<br>(mm) | Bereik*<br>l/h |     |
|                       |                 |   |                       |   |                       | ***            | **  |   |                       | G20            | G25 |
| Snel (R)              | 100             | 0,70                                      | 39                    | 3,00                                      | 86                    | 218            | 214 | 3,30                                      | 123                   | 314            | 365 |
| Halp Snel (S)         | 75              | 0,40                                      | 28                    | 1,80                                      | 67                    | 131            | 129 | 1,80                                      | 102                   | 171            | 218 |
| Spanning van voeding  | Nominale (mbar) |   |                       |   |                       | 28-30          | 37  |   |                       | 20             | 25  |
|                       | Minimum (mbar)  |   |                       |   |                       | 20             | 25  |   |                       | 15             | 20  |
|                       | Maximum (mbar)  |   |                       |   |                       | 35             | 45  |   |                       | 25             | 30  |

| Table 1 (Voor Nederland) |                 |                                 |        |                       | Natuurlijk gas        |  |
|--------------------------|-----------------|---------------------------------|--------|-----------------------|-----------------------|--|
| Gasfit                   | Doorsnee        | Thermisch vermogen kW (p.c.s.*) |        | Straal. 1/100<br>(mm) | Bereik*<br>l/h<br>G25 |  |
|                          |                 | Gered.                          | Nomin. |                       |                       |  |
| Snel (R)                 | 100             | 0,70                            | 3,30   | 123                   | 365                   |  |
| Halp Snel (S)            | 75              | 0,40                            | 1,80   | 102                   | 218                   |  |
| Spanning van voeding     | Nominale (mbar) |                                 |        |                       | 25                    |  |
|                          | Minimum (mbar)  |                                 |        |                       | 20                    |  |
|                          | Maximum (mbar)  |                                 |        |                       | 30                    |  |

\* A 15°C en 1013 mbar-droog gas  
P.C.S. Natuurlijk gas G20 = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>  
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>  
P.C.S. du Butane = 49,47 MJ/Kg  
P.C.S. du Propane = 50,37 MJ/Kg

## Elektrische aansluiting

- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde elektricien.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- Voordat u het apparaat gaat aansluiten moet u zich ervan verzekeren dat de technische gegevens op het typeplaatje corresponderen met de kenmerken van uw elektrische net.
- Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich wenden tot een bevoegde installateur.

## Voordat u enige ingreep gaat uitvoeren moet de stroom van het apparaat worden afgesloten.

De aansluiting van de kookplaat aan het net moet worden uitgevoerd door middel van een contactdoos: bij rechtstreekse aansluiting van het apparaat aan het net moet een bereikbare **veelpolige schakelaar** worden aangebracht, met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3 mm;

### Alleen geldig voor de modellen met voedingskabel

Deze kookplaat is voorzien van een eenfase-kabel en mag dus alleen worden aangesloten aan een eenfase-net. Respecteer de kleuren van de draden zoals aangegeven in bijgaand schema.



## Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- EEG/73/23 van 19.02.73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- EEG/89/336 van 03.05.89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/93/68 van 22.07.93 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- 2002/96/EC

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

**Belangrijk:** In het geval dat de kookplaat boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd moet de elektrische aansluiting van de kookplaat en die van de oven apart worden uitgevoerd, zowel voor elektrische veiligheidsredenen als voor het vergemakkelijken van eventueel naar voren trekken van de oven.

| Elektrische aansluitingen   | Spanning Frequentie  | Zekeringen Doorsnede         |
|---|--|------------------------------|
|   | FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK<br>230V - 1+N~ 50Hz<br><br>CY-MT-AU-NZ-KW<br>240V - 1+N~ 50Hz | 16A *<br>1,5 mm <sup>2</sup> |
|   | FR-BE-NO<br>230V - 2 ~ 50Hz  |                              |
| BR=BRUN, BL=BLEU<br>BR=BRUIN, BL=BLAUW  | BR=BRAUN, BL=BLAU<br>BR=BROWN, BL=BLUE   |                              |
| * Toepassing van de simultaneïteitsfactor conform aan de normen CEI 60335-2-6 |  |                              |

## Beschrijving van de kookzones

Het inductiesysteem is het snelste kookstelsel dat er bestaat.

Verschillend van de traditionele technologie, wordt met de inductiekookzone de glasplaat niet verwarmd. De pan zelf, die op de kookplaat staat, wordt een verwarmingselement: de warmte ontstaat rechtstreeks binnenin de pan, die een bodem van ferromagnetisch materiaal moet hebben.

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| <b>KOOKPLATEN</b>         | <b>TI 6312</b>               |
| <b>Kookzones</b>          | <b>Vermogen (in W)</b>       |
| <b>Links voor (LVx)</b>   | <b>I 1200 – 600 als LAx*</b> |
| <b>Links achter (LAX)</b> | <b>I 1800 – B 3000*</b>      |
| <b>Totaal vermogen</b>    | <b>3600</b>                  |

**I** → normale inductiekookzone

**B 3000\*** → de kookzone kan worden verhit tot aan 3000 W

**600 als LAx\*** → de stroomsterkte van de kookzone blijft gelimiteerd tot 600 W zolang de kookzone LAx (bij voorbeeld) extra stroom krijgt

Iedere kookzone wordt in werk gesteld:

- door middel van een keuzetoets waarop de afbeelding overeenkomt met de afbeelding op de kookzone,
- en door een stroomsterkteregelaar die uit een dubbele toets bestaat (+,-):



Zolang de temperatuur van de kookzones boven de 60 °C is, ook na het uitschakelen, **blijven de indicators van de restwarmte aan** (de indicator van de stroomsterkten vertoont H) ten einde het risico van zich te branden te vermijden.

## Regelen van de gasbranders

### Regelen van de branders

Het regelen is geleidelijk en maakt het aanpassen aan de verschillende diameters van de pannen en het regelen van de intensiteit van de verwarming gemakkelijk.

U regelt door de bedieningsknop in te drukken en tegen de klok in te draaien, zodat het wijzertje van de knop samenvalt met de symbolen:

- een zwarte punt: dicht
-  een grote vlam: open
-  een kleine vlam: gereduceerde warmte

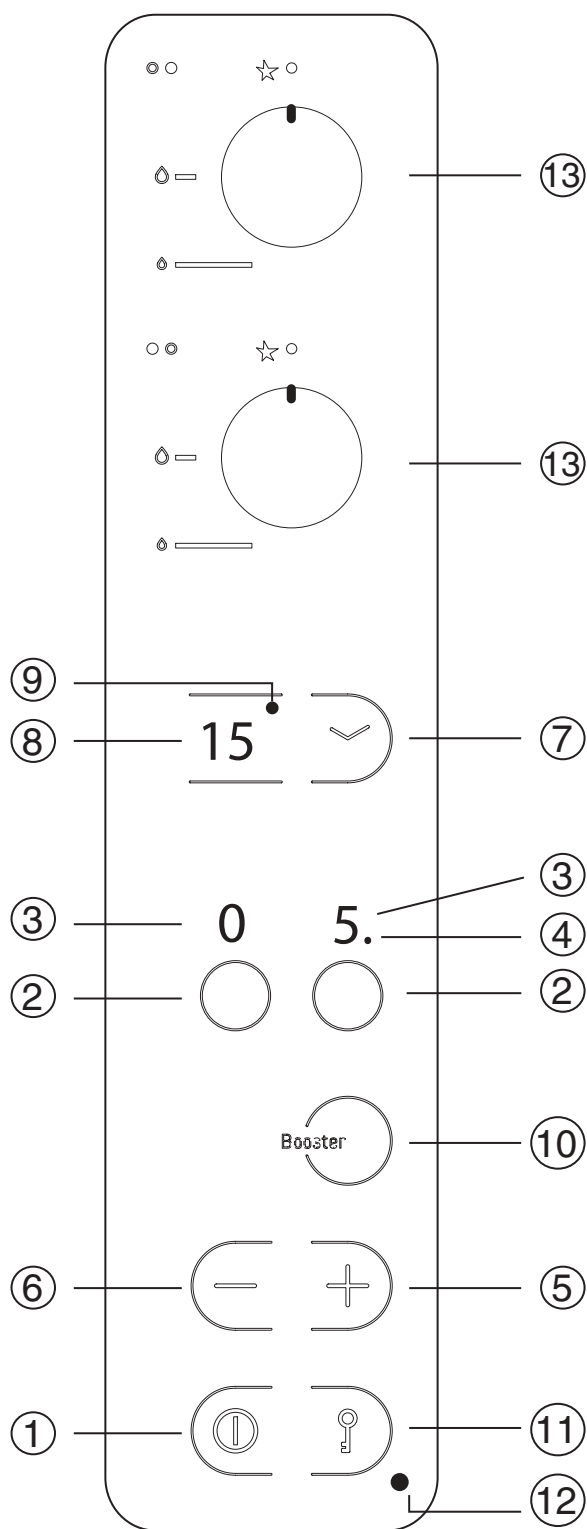
### De ontsteking van de branders is voorzien van een veiligheidssysteem

De ontsteking van de branders van uw kookplaat is met éénknopsbediening. Druk de knop in en draai hem tegelijkertijd tegen de klok in: vonken steken de brander aan. Nadat de brander aan is **houdt u de knop lang genoeg ingedrukt** zodat het veiligheidssysteem geactiveerd kan worden.

Als de vlammen per ongeluk uitgaan gedurende het koken, treedt het veiligheidssysteem in werking: de gas-toevoer wordt automatisch stop gezet. De brander wordt weer aangestoken met dezelfde methode als hierboven aangegeven.

**N.B.:** als er geen stroom is kunt u de brander met een lucifer aansteken door de knop te draaien en genoeg druk uit te oefenen, zoals hierboven aangegeven.

## De bedieningstoetsen




1. Aan/uit toets
2. Keuzetoets van de kookzones
3. Indicators van de stroomsterkte (van 0 tot 9) en van de restwarmte (H)
4. Indicator van de keuze van een kookzone:
  - aan: de betreffende kookzone is gekozen en kan geregeld worden,
  - uit: de betreffende kookzone is niet gekozen en kan dus niet geregeld worden.
5. Toets voor het verhogen van de stroomsterkte
6. Toets voor het verlagen van de stroomsterkte
7. Toets voor het instellen van de timer voor het programmeren van een kooktijd (alleen bij modellen die een timer hebben)
8. Indicator van de geprogrammeerde tijdsduur
9. Controlelampje "bedrijf" van de geprogrammeerde kookzone
10. Toets Booster
11. Toets voor het blokkeren van de bediening
12. Controlelampje van de blokkering
13. de bedieningsknoppen van de branders



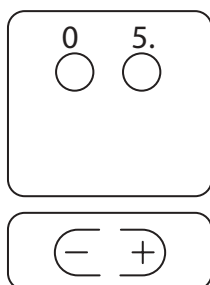
Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal:

## Inschakelen kookplaat

U schakelt de kookplaat in door op toets  te drukken.

## Functionering kookzones

Ledere kookzone wordt in werking gesteld door middel van een bedieningstoets en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit een dubbele toets (+,-).



### Het inschakelen van een kookzone


- Voor het in werking stellen van een kookzone drukt u op de betreffende toets en stelt u de gewenste stroomsterkte in (van 0 tot 9) met de toetsen "+" en "-".
- Wilt u onmiddellijk de maximum stroomsterkte (9), dan drukt u kort op de toets "-".

### Het uitschakelen van een kookzone

Voor het uitschakelen van een kookzone kiest u de zone door middel van de betreffende toets en:

- druk tegelijkertijd op de knoppen "+" en "-": de stroomsterkte gaat onmiddellijk terug op 0 en de lichtkolom gaat uit.
- of druk op de toets "-": de stroomsterkte van de kookzone gaat langzamerhand omlaag totdat hij uit is.

### Het uitschakelen van de kookplaat

Druk op de toets , het apparaat wordt elektrisch uitgeschakeld.

Als de bediening van het apparaat is geblokkeerd (zie volgende paragraaf), blijft deze geblokkeerd ook nadat de kookplaat opnieuw is ingeschakeld. Voor gebruik van de kookzones moet de bediening worden gedeblokkeerd.

### De booster

De booster is alleen aanwezig bij de modellen.


Voor het versnellen van de verwarmingstijden van de kookzones (zie de tabel van de kookzones op de vorige bladzijde), drukt u op toets .


Op de display van de stroomsterkte verschijnt "P". De Boosterfunctie wordt automatisch onderbroken na 4 minuten.

In de periode van het activeren van de booster zijn enkele kookzones (zie de tabel van de kookzones op de vorige bladzijde) gelimiteerd tot een maximum stroomsterkte van 600 W.

### Blokking van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om ongewenste veranderingen te vermijden (kinderen, schoonmaken enz.).

U hoeft slechts op de toets  te drukken; het controlelampje dat zich naast de toets bevindt gaat aan en **de bedieningstoetsen worden geblokkeerd**.

Voor het veranderen van de stroomsterkte of het onderbreken van het koken moeten de bedieningstoetsen worden gedeblokkeerd: , het controlelampje gaat uit en **de bedieningstoetsen worden gedeblokkeerd**.

Voor toegang tot het regelen van een kookzone kiest u deze door middel van de corresponderende bedieningstoets.

### Programmering bereidingstijd

Het is mogelijk tegelijkertijd alle kookzones te programmeren voor een maximum van 99 minuten.

Ga als volgt te werk:

- kies de kookzone door middel van de corresponderende bedieningstoets;
- stel de gewenste stroomsterkte in met de toetsen "+" en "-",
- druk op de programmeerknop ,
- stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen "+" en "-",
- bevestig de instelling die u heeft vastgesteld door opnieuw op de programmeertoets  te drukken.

Het aftellen van de bereidingstijd begint onmiddellijk. Het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd wordt aangegeven met een geluidssignaal (voor 1 minuut) en de kookzone gaat uit.

## Het waarnemen van de pannen

Ledere inductie-zone is voorzien van een systeem dat de pan waarneemt.. De zone straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat.

Het knipperend controlelampje kan betekenen:

- een verkeerde pan (niet van ferromagnetisch materiaal),
- een pan van onvoldoende diameter,
- het optillen van een pan.

Kies altijd een **pan met een diameter die past op die van de kookzone.**

## Belangrijk: ovalen kookzones

De ovalen kookzones kunnen alleen extra stroom krijgen als het hele ovaal geactiveerd is.

Plaats niet twee kleine pannen op de ovalen kookzone.

## Gebruik van de pannen

Aangezien de inductie alleen gaat functioneren op het moment dat een metalen pan op de kookplaat wordt geplaatst en het magnetische veld afsluit, houdt het verwarmen van de pan op zodra deze van de kookzone wordt verwijderd.

Gebruik een pan die gemaakt is van **materiaal dat geschikt is voor het grondbeginsel van de inductie (ferromagnetisch materiaal).**

**Wij raden aan pannen te gebruiken van gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal roestvrij staal voor inductie.**

Koperen pannen, terracotta, glazen potten, aardewerk, aluminium of roestvrij staal dat niet magnetisch is, zijn ongeschikt voor een inductieplaat.

**U kunt zelf testen met een magneet.** Als deze door de bodem van de pan wordt aangetrokken en blijft 'plakken', betekent het dat de pan van ferromagnetisch materiaal is en dus kan worden gebruikt op de inductieplaat.

Wij raden aan pannen te gebruiken **met een platte dikke bodem** en pannen te vermijden die een onregelmatige bodem hebben, die het glas zou kunnen krassen.

### GESCHIKTE MATERIELEN



### ONGESCHIKTE MATERIELEN



## Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:

De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing. Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen. De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand. Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen. Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.

## Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- een voorwerp (pan, lepel enz.) dat voor meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- iets dat is overgelopen op deze zone,
- een lange druk op een toets enz..

kunnen een geluidssignaal en het uitschakelen van de kookplaat veroorzaken.


Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op.

Als u de kookplaat weer wilt gebruiken schakelt u hem weer in en kiest u opnieuw de gewenste kookzone/zones. Stel de stroomsterkte in die u nodig heeft.

## Veiligheidsschakelaar

Het apparaat is voorzien van een automatische veiligheidsschakelaar die na een poosje optreedt (zie tabel verderop) naar gelang de gekozen stroomsterkte. Gedurende deze veiligheidsstussenkomst vertoont de display van de stroomsterkte "0".

B.v.: de kookzone rechts-achter is op 5 ingesteld en de kookzone links-voor is op 2 ingesteld. De zone rechts-achter gaat na 3 uren uit, terwijl de zone links-voor na 10 uren uitgaat.

Voor het deblokkeren van de bedieningstoetsen schakelt u de kookplaat uit door op de toets  te drukken.

| Vermogens-niveau | Maximale werkingsduur |
|------------------|-----------------------|
| 1-2              | 10 uur                |
| 3                | 5 uur                 |
| 4                | 4 uur                 |
| 5-6              | 3 uur                 |
| 7-8              | 2 uur                 |
| 9                | 1 uur                 |

## Thermische protectie

In het geval van oververhitting van de elektronische componenten van het apparaat gaat de kookplaat automatisch uit en op de display van de stroomsterkte verschijnt "—".

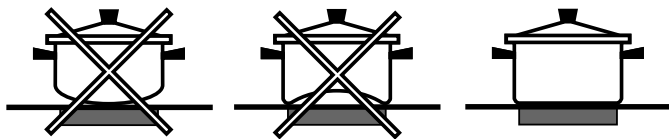
Deze boodschap verdwijnt zodra de temperatuur voldoende is gezakt.

# Reinigen en onderhoud

## Praktische raadgevingen voor het gebruik van de kookplaat

Voor het beste gebruik van de kookplaat moeten enkele fundamentele regels in acht worden genomen gedurende het koken en het klaarmaken van de gerechten.

- Gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten aan de verwarmingszone.



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten.



- Houd de bodem van de pan altijd schoon en droog zodat hij goed aansluit aan de kookzone en zodat niet alleen de kookzones een lange duurzaamheid genieten, maar ook de pannen zelf.
- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt. De hitteconcentratie op de gaspitten kan de bodem van een pan vervormen, hetgeen niet de beste resultaten oplevert wanneer hij op een keramiekplaat wordt gebruikt.
- Laat nooit een kookzone aan staan zonder een pan erop aangezien de verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, de verwarmingselementen kan beschadigen.
- De glazen kookplaat is zowel vuurvast als resistent tegen stoten. Toch kan hij barsten als hij hard getroffen wordt door een puntig voorwerp. In dit geval **sluit u de stroom af** en wendt u zich tot een bevoegde installateur.

Houd de kookplaat altijd schoon. Wacht tot de verwarmingszones uit zijn en afgekoeld voordat u overgaat tot onderhoud van de kookplaat.

| Branders      | Ø Diameter pan (cm) |
|---------------|---------------------|
| Snel (R)      | 24 – 26             |
| Half-snel (S) | 16 – 20             |

**Raamwerk van roestvrij staal** (slechts bij enkele modellen)

Roestvrij staal kan vlekkerig worden als er langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van bijtende schoonmaakmiddelen (fosforhoudend). Spoel en droog altijd goed af na het reinigen van de kookplaat. Droog geknoeid water altijd meteen zorgvuldig af.

## Onderhoud kookplaat

De glasplaat die wordt gebruikt als verwarmingsvlak is perfect glad en niet poreus; bovendien is hij bij normale gebruikscondities bestand tegen hitte en stoten. Voor correct onderhoud van alle onderdelen van de kookplaat raden wij aan als volgt te werk te gaan:

- voor normaal reinigen is het voldoende hem met een vochtige spons te wassen en daarna met keukenpapier te drogen.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een middel dat speciaal voor keramiekplaten\* is bedoeld; afspoelen en afdrogen.
- voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwol-sponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als de plaat is schoongemaakt kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en protectie: Het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de glasplaat in het geval van overkoken. Dit soort onderhoud moet worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en nauwkeurig te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen hard worden gedurende een volgende kookbeurt.

## Belangrijke aanbevelingen

- **Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen**, zoals spray voor barbecue en ovens, ontvlekkingsmiddelen en roestverwijderende producten, vim en schuursponsen, aangezien deze de plaat voorgoed kunnen krassen.
- Denk eraan voorwerpen die kunnen smelten **op een afstand van de kookplaat te houden, b.v. plastic voorwerpen, suiker of producten met een hoog suikergehalte**. Als er iets van dit soort voedsel op de kookplaat is geknoeid, verwijder het **onmiddellijk** (zolang de plaat nog warm is) met een scheermes-scherp schrapertje, om te vermijden dat de plaat beschadigd wordt.
- De kookplaat mag alleen voor koken worden gebruikt. Zet geen voorwerpen op de plaat als deze niet in gebruik is. Gebruik de plaat niet om dingen op te zetten (bestek, pannen, afdroogdoeken enz.) noch als hakblok.
- Aluminium bakken of folie en plastic bakken mogen nooit op de plaat blijven staan als deze nog lauw of warm is.
- Gebruik nooit stoom- of hogedrukapparaten voor het reinigen van de oven.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Verwarm nooit etenswaren in een afgesloten doos: deze zou kunnen openbarsten.

Schade aan de kookplaat die veroorzaakt is door dergelijk onjuist gebruik valt automatisch niet onder de garantie.

## Het smeren van de kranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk de kraan te vervangen.

**N.B.:** Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

## • **Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.**

- Lesen Sie bitte vor Gebrauch des Gerätes die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.
- Überzeugen Sie sich nach Abnahme der Verpackung, dass das Gerät auch nicht beschädigt wurde. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden.
- *Das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. kann für Kinder gefährlich sein und muss demnach aus ihrer Reichweite gehalten werden.*
- Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen.
- *Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.*
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine Erdungsanlage angeschlossen wird. Überprüfen Sie bitte, ob diese grundlegende Sicherheitsanforderung erfüllt ist; im Zweifelsfall ist eine Kontrolle der Anlage durch Fachpersonal anzufordern.
- *Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.*
- Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den Eigenschaften des Versorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es geschaffen wurde, eingesetzt werden. Jede andere Verwendung (zum Beispiel zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen.
- *Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.*
- Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:
  - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß.
  - Vermeiden Sie den Einsatz von Verlängerungen.
  - Ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder gar an dem Gerät selbst aus der Steckdose.
  - Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.).

- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Beaufsichtigung von Kindern oder unbefugten Personen benutzen.
- Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers oder durch Betätigen des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.
- **Sollte das Glas Ihres Glaskeramik-Kochfeldes springen, ist das Gerät sofort vom Stromnetz trennen.** Wenden Sie sich zwecks eventueller Reparaturen ausschließlich an eine anerkannte Kundendienststelle und verlangen Sie den Einsatz von Originalersatzteilen. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden, empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, welche das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.
- Das Glaskeramikkochfeld ist sowohl gegen Temperaturschocks als auch gegen mechanische Schocks beständig. **Dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Nehmen Sie das Gerät in diesem Falle umgehend vom Stromnetz und wenden Sie sich zwecks Reparatur des Kochfeldes an eine zuständige Kundendienststelle.**
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für mindestens 30 Minuten nach Ausschalten heiß bleiben; achten Sie deshalb darauf, dass nichts unbeabsichtigt auf diesen heißen Flächen abgelegt bzw. abgestellt wird.
- Schalten Sie die Kochstellen nicht ein, wenn Alufolie oder Gegenstände aus Plastik auf dem Kochfeld liegen sollten.
- Stützen Sie sich nicht auf heiße Kochzonen.
- Sollten Sie kleinere Elektrogeräte in der Nähe des Kochfeldes benutzen, achten Sie bitte darauf, dass deren Kabel keine heißen Oberflächen berühren.
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer so auf die Kochstelle, dass ihre Griffe zur Mitte des Kochfeldes hin zeigen, so verhindern Sie ein unbeabsichtigtes Umstoßen derselben.
- Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Gebläses niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.
- Es wird davon abgeraten, ein Induktionskochfeld über einem Untertisch-Kühlschrank (Wärmequelle) oder über einer Waschmaschine (Vibrationen) zu installieren. Der zur Belüftung der elektronischen Teile erforderliche Raum wäre absolut unzureichend.

**Erste Inbetriebnahme:** Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (einer nicht scheuernden Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte der Geruch verbrannten Gummis wahrzunehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

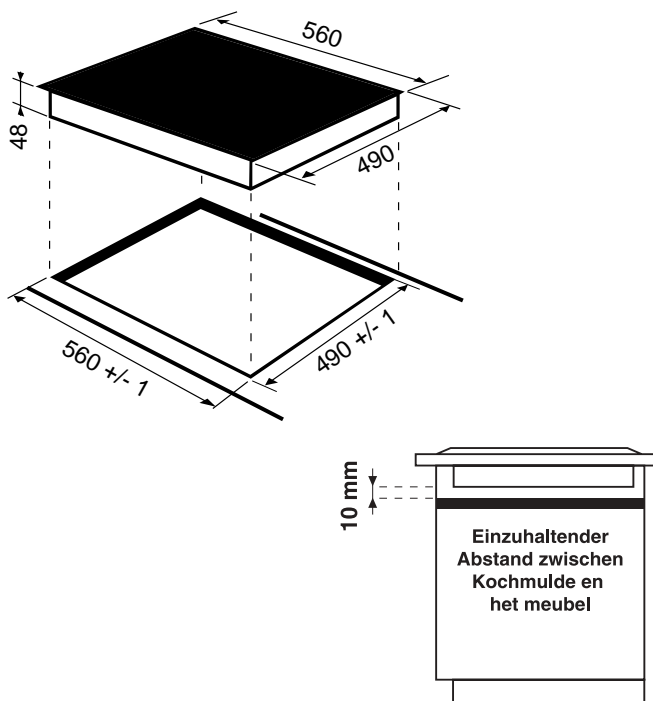
# Installation und Befestigung

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

**Wichtig:** Vor jeder Reinigung und Pflege muss das Kochfeld vom Stromnetz getrennt werden.

## Installation

- Das Kochfeld wird auf einem Unterschrank angebracht, an dem nur in der Arbeitsplatte ein entsprechender Ausschnitt vorzunehmen ist.
- Das Material der Arbeitsplatte muss einer Temperaturbelastung von 100°C standhalten.
- Das Kochfeld muss in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand und von 600 mm von einer jeden anderen vertikalen Fläche angebracht werden, um eine geeignete Belüftung zu gewährleisten und ein Überhitzen der angrenzenden Flächen zu vermeiden.
- Soll die Kochmulde über einem Backofen installiert werden, muss Letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Die Kochmulde sollte nicht über einem Geschirrspüler angebracht werden. Ist dies jedoch nicht zu vermeiden, so ist zur Abdichtung ein Trennelement zwischen den beiden Geräten einzufügen.



## Befestigung

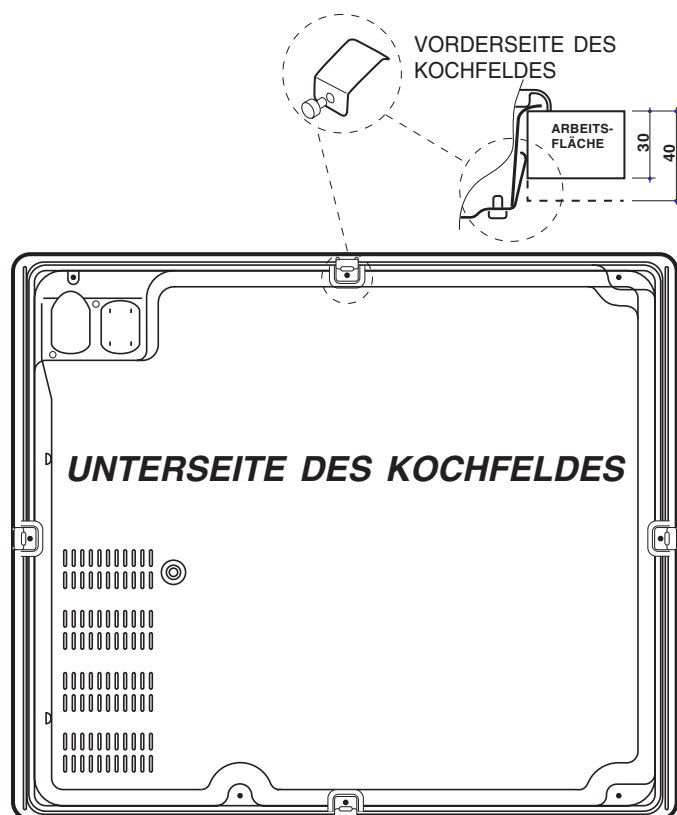
**Sehr wichtig:** Das Glaskeramik-Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden. *Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.*

Die Befestigungsklammern werden mittels Schrauben angebracht (siehe Schema).

**Diese Schrauben müssen jederzeit zugänglich sein.**

Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes in den Ausschnitt der Arbeitsplatte, damit es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.

## MONTAGE DER KLAMMERN AN DER UNTERSEITE



## Installation

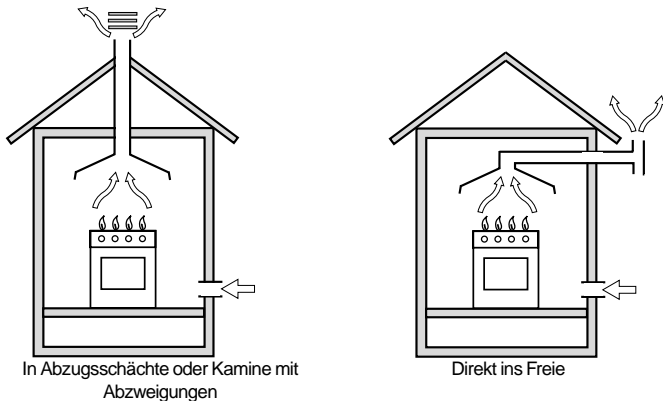
Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:

- NBN D51-003 und NBN D51-001

entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden.

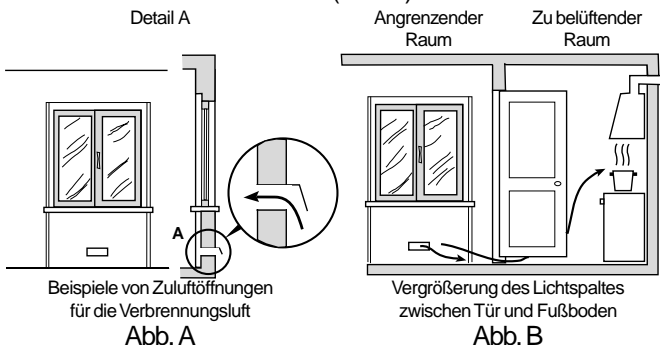
Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- a) Der Raum muß mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



(ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

- b) Der Raum muß mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendiges Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten. Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einer Nutzöffnung von mindestens  $100 \text{ cm}^2$  verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muß, daß ein unbeabsichtigtes Verstopfen nicht möglich ist. Bei Geräten, deren Arbeitsfläche nicht mit einem Flammenausfall-Sicherheitssystem versehen ist, müssen die Abluftöffnungen um 100% vergrößert werden, Vorschrift ist in jedem Falle ein Minimum von  $200 \text{ cm}^2$  (Abb. A). Oder aber auch auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht (wie eingangs beschrieben) versehen sind. Bei diesen darf es sich jedoch weder um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann, oder um Schlafzimmer handeln. (Abb.B)



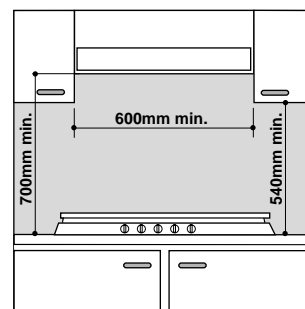
- c) Werden mehrere Gasflammen gleichzeitig für längere Zeit benutzt, könnte sich eine zusätzliche Belüftung, z.B. durch Öffnen eines Fensters oder durch eine noch stärkere Belüftung, die die Leistung mechanischer Belüftungssysteme, falls vorhanden, optimiert, als notwendig erweisen.

- d) Die Flüssiggase, die schwerer als die Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas aufbewahrt werden, müssen Abzugsöffnungen ins Freie vorsehen, um den Abzug eventueller Gasaustritte zu ermöglichen. Demnach dürfen leere oder halb gefüllte Flüssiggasflaschen nicht in Räumen, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden. Es ist ratsam, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum aufzubewahren, und diese so aufzustellen, daß sie keiner direkten Einwirkung einer Wärmequelle (Backöfen, Kamine, Herde usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als  $50^\circ\text{C}$  bewirken können, ausgesetzt wird.

## Installation der Einbaukochmulde

Das Gerät kann neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die des Kochfeldes nicht überragt. Bei in Betrieb befindlichem Herd kann seine Rückwand eine die Raumtemperatur um  $50^\circ\text{C}$  übersteigende Temperatur erreichen. Zur Gewährleistung einer korrekten Installation sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- a) Die angrenzenden Schränke, deren Höhe die der Kochmulde überschreiten, müssen einen Abstand zum Kochmuldenrand von mindestens 600 mm aufweisen.
- b) Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen, auf jeden Fall jedoch in einem Mindestabstand von 650 mm zu installieren.
- c) Bei 600 mm breiten Dunstabzugshauben ist, außer den Hinweisen des Punktes b), auch zu beachten, dass die angrenzenden Hängeschränke in einer Höhe von mindestens 540 mm von der Arbeitsfläche anzubringen sind, um die Installation einer Herdabdeckung und deren ungehinderte Handhabung zu ermöglichen; auf jeden Fall jedoch in einem solchen Abstand, der einen ungehinderten Gebrauch des Kochgeschirrs auf den Brennern gestattet.
- d) Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muß bei Anbringen derselben ein Abstand zur Kochmulde von 700 mm (Millimeter) eingehalten werden.



## Gasanschluß

Der Anschluß des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muß gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, daß es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden. Zum Anschluß des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlußstück "R" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen erhältlich) mit der entsprechenden Dichtung "G" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen

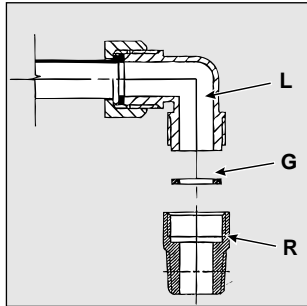


Anschluß "L" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlußstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.

Der Anschluß ist mittels eines:

- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlußverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.



#### Anschluß mittels eines Rohres (aus Kupfer oder Stahl)

Der Anschluß an die Gasleitung muß so durchgeführt werden, daß Beanspruchungen des Gerätes jeglicher Art vermieden werden. Am Versorgungsarm des Gerätes befindet sich ein schwenkbares "L"-förmiges Verbindungsstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Sollte sich ein Drehen dieses Verbindungsstückes als erforderlich erweisen, muß der Dichtring (dem Gerät beifügt) absolut ausgewechselt werden. Bei dem Gaseingangs-Verbindungsstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindeanschlußzapfen.

#### Anschluß mittels Inox-Stahlschläuchen

Bei dem Gaseingangs-Verbindungsstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindeanschlußzapfen. Es sind ausschließlich normgerechte Schläuche und Dichtungen zu verwenden. Der Anschluß bzw. das Verlegen der Schläuche muß so erfolgen, daß sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Vergewissern Sie sich anschließend, daß die Schläuche weder eingeklemmt werden, noch mit beweglichen Geräteteilen in Berührung kommen können.

#### Kontrolle auf Dichtheit

Nach Abschluß sämtlicher Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu eine Seifenlösung, auf keinen Fall eine Flamme.

#### Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird die Kochmulde mit einer anderen Gasart betrieben, als die, für die sie vorgesehen ist (ersichtlich aus dem unter der Kochmulde oder auf der Verpackung angebrachten Etikett), ist wie folgt vorzugehen:

- die Kochflächenroste abnehmen und die Brenner aus ihren Sitzen herausnehmen;
- die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels abschrauben und durch die der neuen Gasart entsprechenden Düsen (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen") ersetzen;
- alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen;
- Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem im Düsenbeipack befindlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muß am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen inländischen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

#### Einstellung der Brenner-Primärluft

Eine Einstellung der Primärluft ist nicht erforderlich.

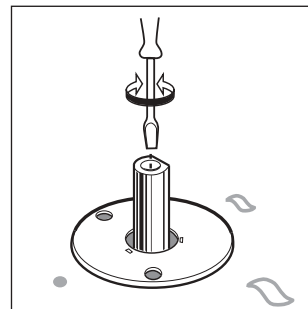
#### Minimumeinstellung

- Drehen Sie den Brenner auf Minimum;
- ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich an der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

**NB.:** Bei Flüssiggasen muß die Einstellschraube ganz angezogen werden.

- Vergewissern Sie sich, daß bei Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.
- Sollte die Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) bei den Geräten, die mit einer solchen ausgerüstet sind, bei auf Minimum eingestelltem Brenner nicht funktionieren, ist die Minimumleistung (durch Regulieren der Stellschraube) zu erhöhen.

Anschließend ist das auf dem by-pass befindliche Siegel mittels Siegelack oder ähnlichem Material zu erneuern.



| Umrüstung   | Stempel der technischen Dienststelle | Datum |
|---|--------------------------------------|-------|
| <i>Kleben sie hier eines der im Brennerdüsen-Beutel befindlichen Etiketten auf.</i> |                                      |       |
|   |                                      |       |

## Brennerdüsen-Tabelle

| Tabelle 1          |                     |   | Flüssiggas         |   |                 |               |     | Erdgas  |                 |               |     |
|--------------------|---------------------|---|--------------------|---|-----------------|---------------|-----|---|-----------------|---------------|-----|
| Gasbrenner         | Durchmesser (mm)    | Wärmeleistung kW (oberer Heizwert*)<br>Ridot. | By-Pass 1/100 (mm) | Wärmeleistung kW (oberer Heizwert*)<br>Nomin. | Düse 1/100 (mm) | Menge*<br>g/h |     | Wärmeleistung kW (oberer Heizwert*)<br>Nomin. | Düse 1/100 (mm) | Menge*<br>l/h |     |
|                    |                     |   |                    |   |                 | ***           | **  |   |                 | G20           | G25 |
| Schnellbrenner (R) | 100                 | 0,70  | 39                 | 3,00  | 86              | 218           | 214 | 3,30  | 123             | 314           | 365 |
| Normalbrenner (S)  | 75                  | 0,40  | 28                 | 1,80  | 67              | 131           | 129 | 1,80  | 102             | 171           | 218 |
| Zufuhrdruck        | Nominaldruck (mbar) |   |                    |   |                 | 28-30         | 37  |   |                 | 20            | 25  |
|                    | Minimum (mbar)      |   |                    |   |                 | 20            | 25  |   |                 | 17            | 20  |
|                    | Maximum (mbar)      |   |                    |   |                 | 35            | 45  |   |                 | 25            | 30  |

\* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas

\*\* Propan P.C.S. = 50,37 MJ/kg

\*\*\* Butan P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Erdgas G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

Erdgas G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



## Stromanschluss

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfall ist eine Kontrolle der Anlage durch Fachpersonal anzufordern.
- Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.
- Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den Eigenschaften des Versorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.

**Bei jeder Wartungs- oder Reinigungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.**

Der Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz muss mittels eines **Anschlussgehäuses vorgenommen werden**: soll das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein leicht zugänglicher, allpoliger Schalter mit einer Kontaktweite von mindestens 3 mm zwischenzuschalten.

### Nur für Modelle mit Versorgungskabel

Einige Modelle werden mit einem Einphasen-Versorgungskabel bestückt geliefert. Diese Modelle dürfen demnach nur an ein Einphasennetz angeschlossen werden. Achten Sie bitte auf die Farben der Anschlussdrähte gemäß beigefügtem Schaltplan.



**Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:**

- 73/23/**EWG** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 2002/96/EC

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

**Wichtiger Hinweis:** Wird das Kochfeld über einem Einbaubackofen installiert, müssen die Elektroanschlüsse (der des Kochfeldes und der des Backofens) getrennt vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um den Backofen, falls nötig, leichter herausziehen zu können.

| Elektrischer Anschluss                                      | Spannung<br>Frequenz   | Schmelz-<br>sicherungen<br>Querschnitte |
|---|--|---|
|   | FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-<br>IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-<br>IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK<br>230V - 1+N~ 50Hz<br><br>CY-MT-AU-NZ-KW<br>240V - 1+N~ 50Hz | 16A *<br>1,5 mm <sup>2</sup>            |
|   | FR-BE-NO<br>230V - 2 ~ 50Hz  |   |
| BR=BRUN, BL=BLEU<br>BR=BRUIN, BL=BLAUW                      | BR=BRAUN, BL=BLAU<br>BR=BROWN, BL=BLUE   |   |
| * Anwendung des Gleichzeitigkeitsfaktors nach CEI 60335-2-6 |  |   |

## Beschreibung der Kochzonen

Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens.

Im Gegensatz zum traditionellen Prinzip der Strahlungswärme erzeugt die Induktionsbeheizung die Wärme durch ein elektromagnetisches Feld direkt im Geschirrboden, die Glaskeramikfläche selbst bleibt kalt: Voraussetzung dafür ist lediglich ein Kochtopf mit Boden aus magnetisiertem Material.

| KOCHFELDER         | TI 6312                |
|--------------------|------------------------|
| Kochzonen          | Leistung (in W)        |
| Vorne rechts (VRe) | I 1200 – 600 wenn VLi* |
| Vorne links (VLi)  | I 1800 – B 3000*       |
| Gesamtleistung     | 3600                   |

I → Einfache Induktionskochzone

B 3000\* → Die Leistung dieser Kochzone kann bis auf 3000 W erhöht werden

600 wenn Vli\* → Die Leistung dieser Kochzone bleibt auf 600 W beschränkt, so lange die Leistung der Kochzone Vli (zum Beispiel) erhöht wird.

Eine jede Kochzone wird über



- eine Bedienungstaste, deren Aufdruck eine Reproduktion des Designs der entsprechenden Kochzone darstellt,
- und über einen Leistungsregler, bestehend aus einer Doppeltaste (+,-) aktiviert.

**Die Restwärmeanzeigen bleiben auch nach Ausschalten der Kochzone noch so lange eingeschaltet, bis die Temperatur der entsprechenden Heizelemente unter 60 °C absinkt** (die Leistungsanzeige signalisiert H) um Sie auf die Gefahr, sich verbrennen zu können, aufmerksam zu machen.

## Einstellung der Gasbrenner

### Einstellung der Brenner

Die Einstellung erfolgt progressiv und erlaubt so eine leichte Anpassung der Flamme an die verschiedenen Kochgeschirrgrößen sowie eine exakte Wärmeregulierung. Für die Einstellung ist der Reglerknopf zu drücken und nach links zu drehen, so dass die Bezugskerbe des Knopfes auf die Symbole zeigt:

- ein schwarzer Punkt: ausgeschaltet
-  eine große Flamme: eingeschaltet
-  eine kleine Flamme: reduzierte Gaszufuhr

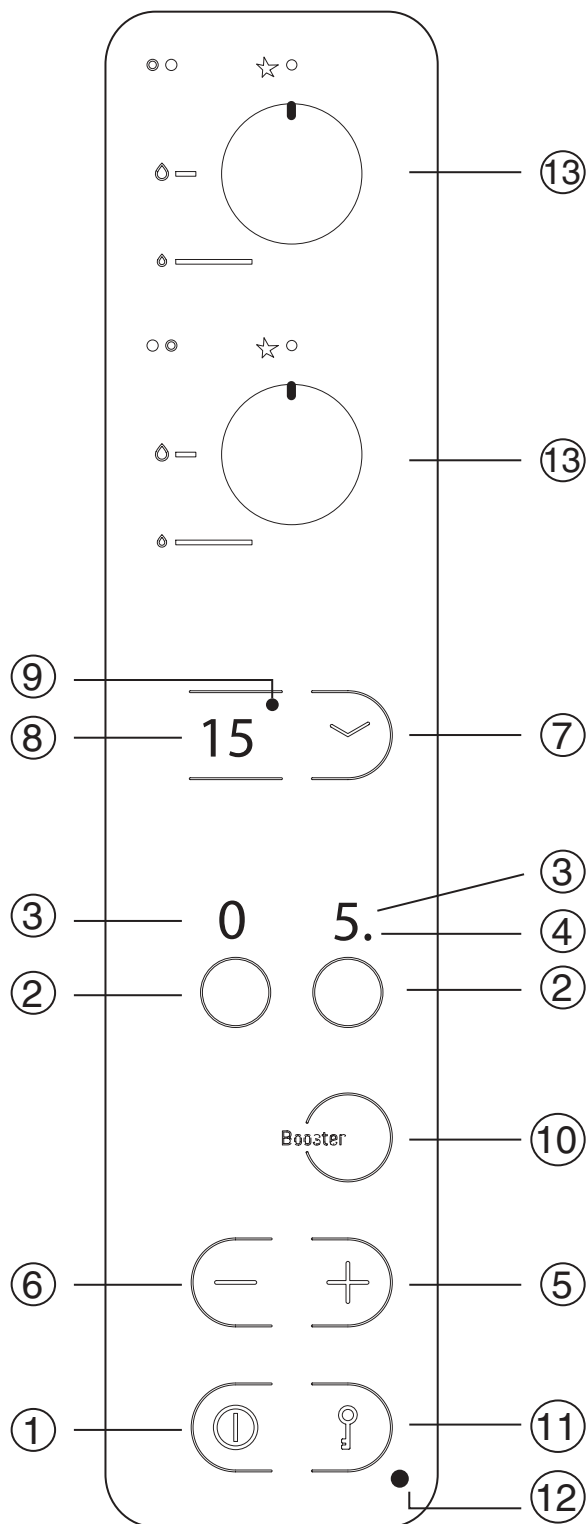
### Zündung von Brennern mit Sicherheitsvorrichtung

Die Zündung der Kochmuldenbrenner erfolgt per „Einhandbedienung“. Es genügt nämlich, auf den Reglerknopf zu drücken und ihn dann gleichzeitig nach links zu drehen. Die hierbei erzeugten Funken bewirken die Zündung des Brenners. Nach der Zündung der Flamme ist noch **ein ausreichender Druck auf den Reglerknopf beizubehalten**, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu bewirken.

Sollte die Flamme während des Garvorganges unbeabsichtigter Weise erlöschen, spricht die Sicherheitsvorrichtung an: Die Gaszufuhr wird automatisch unterbrochen. Zur erneuten Zündung des Brenners verfahren Sie erneut so wie oben geschildert.

**Anmerkung:** Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch mittels eines Streichholzes gezündet werden. Drehen Sie hierzu den Reglerknopf und halten Sie ihn so wie oben bereits erwähnt noch für kurze Zeit gedrückt.


# Die Schaltelemente



1. EIN/AUS-Taste
2. Kochzonen-Wählschalter
3. Leistungsanzeige (0 - 9) und Restwärmeanzeige (H)
4. Anzeige zur Wahl einer Kochzone:
  - eingeschaltet: die entsprechende Kochzone wurde gewählt und kann eingestellt bzw. reguliert werden,
  - ausgeschaltet: die entsprechende Kochzone wurde nicht gewählt; es kann demnach keine Einstellung erfolgen.
5. Taste zur Erhöhung der Leistung:
6. Taste zur Verringerung der Leistung:
7. Taste zur Einstellung der Minutenuhr zwecks Programmierung einer Garzeit (nur bei den Modellen, die mit einer solchen Minutenuhr bestückt sind).
8. Anzeige der programmierten Garzeit
9. Betriebsanzeigeleuchte der programmierten Kochzone
10. Booster-Taste
11. Taste zur Sperre der Schaltelemente
12. Anzeigeleuchte „Sperre“
13. die Reglerknöpfe der Brenner

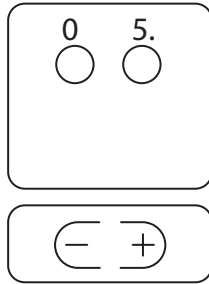
Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, ertönt nach einigen Sekunden ein kurzes, akustisches Signal: nur daraufhin kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

## Einschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld wird über die Taste  eingeschaltet.

## Betriebsweise der Kochzonen

Eine jede Kochzone wird über eine Bedienungstaste und über einen aus einer Doppeltaste (+,-) bestehenden Leistungsregler eingeschaltet.



## Einschalten einer Kochzone


- Um eine Kochzone einzuschalten, drücken Sie die entsprechende Bedienungstaste und stellen daraufhin über die Tasten **“+”** und **“-”** die gewünschte Leistungsstufe (0–9) ein.
- Um direkt die maximale Leistung (9) einzustellen, drücken Sie kurz auf **“-”**.

## Ausschalten einer Kochzone

Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie diese zuerst über die entsprechende Bedienungstaste:

- drücken dann gleichzeitig die Tasten **“+”** und **“-”**: Die Leistung sinkt sofort auf 0, die Kochzone wird ausgeschaltet;
- oder aber Sie drücken die Taste **“-”**: die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Abschalten.

## Ausschalten des Kochfeldes

Drücken Sie die Taste ; das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein (siehe nachfolgenden Abschnitt), bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um eine Kochzone in Betrieb nehmen zu können, müssen sie demnach zuerst wieder freigegeben werden.

## Booster-Funktion

Nur die Modelle sind mit einer Booster-Funktion ausgestattet.

Zur Beschleunigung der Aufheizzeiten der Kochzonen (siehe Kochzonen-Tabelle auf der vorigen Seite), drücken

Sie die Taste .


Auf der Leistungsanzeige erscheint **“P”**. Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus.

Sobald die Boosterfunktion zugeschaltet wird, wird die Heizleistung einiger Kochzonen (siehe Kochzonen-Tabelle auf der vorigen Seite) auf eine maximale Leistung von 600 W herabgesetzt.

## Sperre der Schaltelemente

Während der Betriebszeit des Kochfeldes kann das Bedienpaneel gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.).

Ein kurzer Druck auf die Taste  genügt, die neben der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf und **die Schaltelemente werden freigegeben**.



Um die Heizleistung zu ändern, oder den Gargang zu unterbrechen, müssen die Schaltelemente freigegeben werden: Drücken Sie die Taste ; die Kontrollleuchte erlischt, **die Schaltelemente werden freigegeben**.

Um erneut die Einstellung bzw. Regulierung einer Kochzone zu ermöglichen, ist diese mittels der entsprechenden Bedienungstaste zu wählen.

## Programmierung einer Garzeit

Es können alle Kochzonen gleichzeitig für eine Garzeit von maximal 99 Minuten vorprogrammiert werden.

Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Bedienungstaste,
- Stellen Sie über die Tasten **“+”** und **“-”** die gewünschte Leistungsstufe ein,
- Drücken Sie die Programmierstaste .
- Stellen Sie über die Tasten **“+”** und **“-”** die gewünschte Garzeit ein,
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch erneutes Drücken der Programmierstaste .

Die Restgarzeit wird unverzüglich berechnet.

Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

# Sicherheitsvorrichtungen

## Topferkennung

Jede Induktionskochzone ist mit einer Topferkennungs-Vorrichtung ausgerüstet. Die Kochzone bewirkt ein Erhitzen des Topfbodens nur bei einer angemessenen, der Kochzone entsprechenden Topfgröße.

Das Blinken der Anzeigeleuchte kann Folgendes signalisieren:

- ein nicht geeignetes Kochgeschirr (aus nicht magnetisiertem Material),
- ein zu geringer Topfdurchmesser,
- das Anheben bzw. Abnehmen eines Topfes.

Wählen Sie nur immer den **Topf bzw. die Pfanne, die denselben Durchmesser der eingesetzten Kochzone aufweist**.

## Wichtig: Ovale Kochzonen

Die ovalen Kochzonen können nur dann leistungsverstärkt werden, wenn das gesamte Oval aktiviert wird.

Stellen Sie niemals zwei kleine Töpfe nebeneinander auf die ovale Kochzone.

## Geeignetes Kochgeschirr

Da die Induktionsbeheizung nur in dem Moment aktiviert wird, in dem das metallene Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird, nur so wird das Magnetfeld geschlossen, wird die Erzeugung der Hitze bei Abnahme des Topfes von der Kochzone auch sofort wieder unterbrochen.

Verwenden Sie demnach Kochgeschirr, dessen **Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet**.

**Wir empfehlen den Einsatz von Töpfen oder Pfannen aus Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen.**

Geschirr aus Kupfer, Porzellan, Ton, Glas, Majolika, Aluminium oder nicht magnetischem Edelstahl ist für Induktionskochplatten ungeeignet.

**Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit.** Bleibt er am Boden des Topfes haften, ist dieser für das System geeignet.

Es sollten ausschließlich Töpfe bzw. Pfannen mit **flachen und besonders starken Böden** verwendet werden, Geschirr mit unebenen Böden könnte das Glas verkratzen.

GEEIGNETES MATERIAL



UNGEEIGNETES MATERIAL



## Tonsignal

Kleinere Betriebsanomalien, verursacht durch:

- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
- Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
- ein zu langer Druck auf das Schaltfeld usw.

können ein akustisches Signal auslösen und das Ausschalten des Kochfeldes bewirken.


Um dieses auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden.

Um das Kochfeld wieder benutzen zu können, muss es neu eingeschaltet, und die gewünschte Kochzone erneut gewählt werden. Auch die erforderliche Leistungsstufe ist erneut einzustellen.

## Sicherheitsschalter

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die nach einem gewissen Zeitintervall (siehe Tabelle auf nachfolgenden Seiten) je nach der eingestellten Leistungsstufe anspricht. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls schaltet die Display-Leistungsanzeige auf "0".

Beispiel: Die hintere, rechte Kochzone wurde auf Stufe 5 eingestellt, und die vordere, linke Kochzone auf 2. Die hintere, rechte Kochzone schaltet sich nach einer Betriebszeit von 3 Stunden aus, die vordere, linke Kochzone dagegen nach einer Betriebszeit von 10 Stunden.

Um die Schaltelemente zu entsperren, muss das Kochfeld mittels der Taste  ausgeschaltet werden.

| Leistungsstufe | Maximale Betriebsdauer |
|----------------|------------------------|
| 1-2            | 10 Stunden             |
| 3              | 5 Stunden              |
| 4              | 4 Stunden              |
| 5-6            | 3 Stunden              |
| 7-8            | 2 Stunden              |
| 9              | 1 Stunde               |

## Wärmeschutz

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Geräte-Komponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf der Leistungsanzeige erscheint die Meldung "—".

Diese Meldung erlischt, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

## Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate:

Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit. Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien. Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich. Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein. In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.

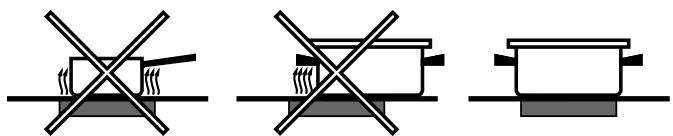
## Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

Sie können Ihr Kochfeld optimal nutzen, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicherzustellen, dass dieser ganz auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie stets Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, so dass die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen. Demnach würden bei Verwendung desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.
- Das Glaskeramikkochfeld ist sowohl gegen Temperaturschocks als auch gegen mechanische Schocks beständig. Dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. **Schalten Sie das Gerät in diesem Falle umgehend vom Stromnetz** und wenden Sie sich zwecks Reparatur des Kochfeldes an eine zuständige Kundendienststelle.

Halten Sie das Kochfeld stets sauber. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet und erkaltet sind.

| Brenner                   | Ø Topfdurchmesser (cm) |
|---------------------------|------------------------|
| Starkbrenner (R)          | 24 – 26                |
| Mittelstarker Brenner (S) | 16 – 20                |

## Edelstahlrahmen

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

## Reinigung und Pflege des Kochfeldes

Die als Heizfläche eingesetzte Glaskeramikplatte ist vollkommen glatt und porenfrei; sie ist sowohl gegen Temperaturschocks als auch gegen mechanische Schocks beständig. Damit ihre ursprünglichen Eigenschaften erhalten bleiben, empfehlen wir folgende Pflege:

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Platte mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist die Platte mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem -für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle - und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche, falls Speisen überkochen. Es empfiehlt sich, die Platte erst zu reinigen, wenn sie abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes festsetzen.

## Wichtige Empfehlungen

- **Die Verwendung von Scheuermitteln sowie scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln**, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, welche die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen würden, ist absolut zu vermeiden.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie **Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern**. Sollten derartige Materialien dennoch auf dem Kochfeld geschmolzen sein, müssen sie **sofort** mit einem Schaber (Klingenschaber) von der noch heißen Kochzone entfernt werden.
- **Das Kochfeld ist ausschließlich zum Kochen zu verwenden**. Auch wenn das Gerät nicht benutzt wird, dürfen keine Gegenstände darauf abgelegt werden. Verwenden Sie das Kochfeld also nicht als Ablage (z.B. für Besteck, Töpfe, Küchentücher usw.) und auch nicht als Unterlage zum Schneiden.
- Aluverpackungen, Klarsichtfolie oder Behältnisse aus Plastik dürfen niemals auf die heißen oder auch nur noch lauwarmen Oberflächen gelegt bzw. gestellt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.

- Wärmen Sie Dosengerichte niemals in der noch geschlossenen Dose auf: sie könnte explodieren.

Alle auf eine solche unsachgemäße Behandlung des Kochfeldes zurückzuführenden Schäden haben einen sofortigen Ausschluss aus der Garantie zur Folge.

#### **Schmieren der Gashahnarmatur**

Nach einiger Zeit kann der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn selbst auszuwechseln.

**N.B.: Diese Arbeit darf nur von einem vom Hersteller anerkannten Techniker ausgeführt werden.**

## Conselhos e recomendações

- Este livrete refere-se a um plano de cozedura de encaixar de classe 3.
- **Este aparelho foi concebido para uso não profissional no interior de uma morada.**
- Antes de utilizar este aparelho leia com atenção as advertências contidas no presente livrete porque as mesmas fornecem importantes indicações relativas à segurança na instalação, utilização e manutenção. Guarde com cuidado este livrete para todas as consultas posteriores.
- Depois de o ter retirado da embalagem, certifique-se do bom estado do aparelho. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- Os componentes da embalagem (sacos em plástico, poliestireno expandido, pregos etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.
- A instalação deve ser efectuada segundo as instruções do fabricante e por pessoal profissionalmente qualificado.
- Uma instalação errada poderá causar danos pessoais, materiais e a animais, em relação aos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.
- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com ligação à terra eficiente, em conformidade com as normas de segurança eléctrica em vigor. Verifique se este requisito fundamental de segurança é sempre obedecido e, em caso de dúvida, mande efectuar um controlo meticoloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado.
- O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos causados por falta de ligação à terra do equipamento.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se que os dados técnicos apresentados na placa de identificação correspondam às características da instalação eléctrica.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas eléctricas são adequadas à potência máxima do aparelho indicada na placa. Em caso de dúvidas, contacte pessoal profissionalmente qualificado.
- Este aparelho deverá ser destinado somente ao uso para o qual foi especificamente concebido. Todos os demais usos (por exemplo: aquecimento de ambientes) devem ser considerados impróprios e portanto perigosos.
- O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- O uso de qualquer aparelho eléctrico implica obedecer algumas regras fundamentais. Nomeadamente:
  - não encoste na aparelhagem com as mãos húmidas;
  - não use este aparelho descalço;
  - evite utilizar extensões;
  - não puxe o cabo de alimentação nem o próprio aparelho, para tirar a ficha da tomada eléctrica;
- não deixe este aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol etc.);
- não permita que este aparelho seja usado por crianças ou incapazes, sem vigilância.
- Antes de efectuar quaisquer operações de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica, retire a ficha da tomada eléctrica ou desligue o interruptor do equipamento.
- **Se o vidro entortar-se, desligue imediatamente o aparelho.** Para consertos, contacte exclusivamente centros de assistência técnica autorizados e solicite que sejam empregadas peças de reposição originais. A desobediência destas condições poderá comprometer a segurança do aparelho.
- Quando for decidido não utilizar mais este aparelho, recomenda-se, para torná-lo inoperante, cortar o cabo de alimentação, depois de ter desligado a ficha da tomada eléctrica. Recomenda-se, além do mais, inutilizar as partes do aparelho que poderem ser fonte de perigo, especialmente para as crianças, que poderão usá-las para brincar.
- O plano de vitrocerâmica é resistente aos saltos de temperatura e às batidas mecânicas. **Entretanto poderá esmigalhar-se de for batido violentamente por um objecto pontiagudo, como uma ferramenta. Se isto acontecer, desligue a aparelhagem da rede de alimentação eléctrica e contacte um centro de assistência técnica autorizado para efectuar reparações.**
- Não se esqueça que a temperatura da zona de aquecimento permanece muito alta pelo menos 30 minutos depois de apagada; tome cuidado para não colocar inadvertidamente recipientes nem objectos sobre esta zona ainda quente.
- Não acenda as zonas de aquecimento se houver folhas de alumínio ou objectos de plástico no plano de cozedura.
- Não se aproxime das zonas de aquecimento quando estiverem quentes.
- Quando for utilizar pequenos electrodomésticos ao lado do plano de cozedura, verifique se o cabo de alimentação não está a encostar-se nas superfícies quentes.
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.
- É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução encima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou encima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

**Primeira utilização:** a cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.



# Instalação e fixação

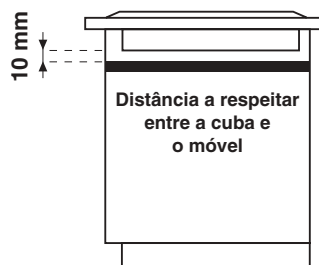
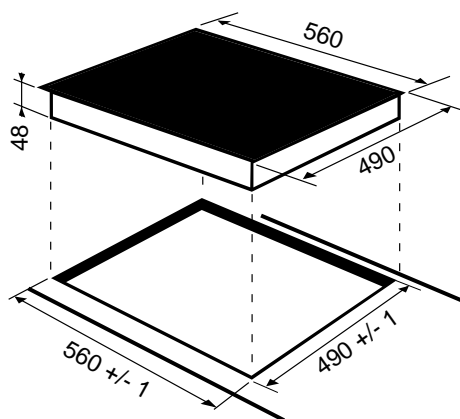
As seguintes instruções são destinadas ao instalador qualificado, para que possa efectuar as operações de instalação, regulação e manutenção técnica do modo mais correcto e em conformidade com as normas em vigor.

**Importante:** antes de quaisquer operações, desligue o plano de cozedura da electricidade.

- Este livrete refere-se a um plano de cozedura de encaixar de classe 3.

## Instalação

- Este plano de cozedura é destinado a ser instalado sobre um móvel de cozinha, com a simples libertação dum correspondente vão.
- O material do plano de trabalho deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100 °C.
- O plano de cozedura deve ser posicionado a uma distância mínima de 40 mm. da parede de trás e de 600 mm de quaisquer outras superfícies verticais, para possibilitar uma adequada ventilação e para evitar superaquecimento das superfícies ao redor do aparelho.
- Se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada.
- Evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça; se for necessário, interponha um componente de separação de isolamento blindado entre as duas aparelhagens.



## Fixação

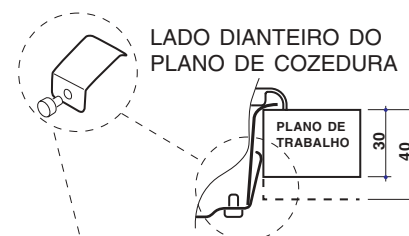
Muito importante: A instalação do plano em vitrocerâmica deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana. As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.

Os grampos de fixação são presos atarraxados por parafusos (veja o esquema).

**É indispensável deixar acesso a estes parafusos.**

Introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no 'top'.

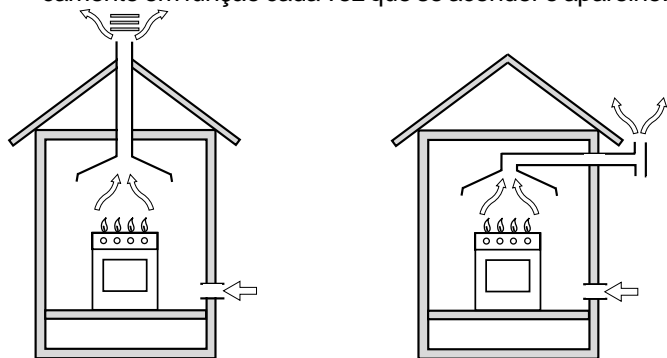
## MONTAGEM DOS GRAMPOS DO LADO DE BAIXO



## Posicionamento

**Importante:** Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em lugares permanentemente ventilados, em conformidade com o estabelecido pelas Normas UNI-CIG 7129 e 7131 em vigor. Precisam ser observados os seguintes requisitos:

- a) O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



Numa chaminé ou numa conduta para fumo ramificada (reservada para os aparelhos de cozedura)

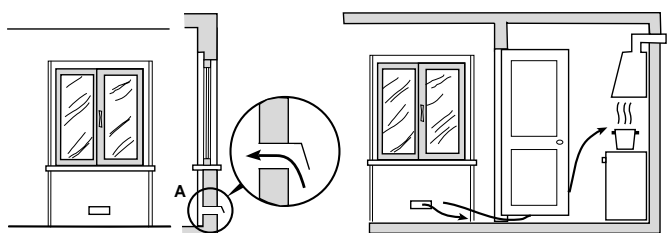
Directamente para o exterior

- b) No local deve haver um sistema que permita a entrada de ar necessário para regular a combustão. A vazão de ar necessária para a combustão não deve ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h. por kW de potência instalada. O sistema pode ser realizado trazendo ar directamente de fora do edifício mediante uma conduta de pelo menos 100 cm<sup>2</sup> de diâmetro útil e de maneira que não possa ser acidentalmente tapada. Para os aparelhos sem dispositivo de segurança para detectar ausência de chama no plano de trabalho, as aberturas de ventilação devem medir o dobro, ou seja, pelo menos 200 cm<sup>2</sup> (Fig. A). Ou então se for indirecta a partir de uma sala ao lado, equipada com conduta de ventilação para fora, da maneira acima descrita, e que não seja parte comum do prédio, nem ambiente com perigo de incêndio, nem quarto (Fig. B).

Detalle A

Sala ao lado

Sala a ser ventilada



Exemplos de abertura para ventilação do ar comburente

Fig. A

Aumento do vão entre a porta e o chão

Fig. B

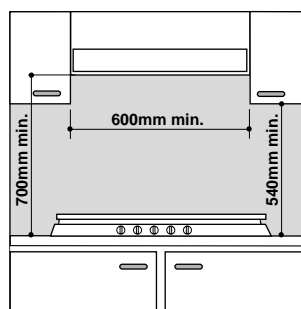
- c) Para um emprego intensivo e longo do aparelho pode-se precisar de ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou uma ventilação mais eficaz aumentando a potência de aspiração mecânica se existir.
- d) Os gases de petróleo líquidos mais pesados que o ar, concentram-se nas zonas baixas. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível

mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

## Instalação dos planos de encaixar

É possível instalar o fogão ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. A parede encostada com o painel traseiro do fogão deve ser de material não inflamável. Durante o funcionamento o painel traseiro do fogão poderá chegar a uma temperatura 50°C superior à do ambiente. Para uma correcta instalação do aparelho, devem ser obedecidas as seguintes precauções:

- a) Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- b) Os exaustores devem ser instalados conforme os requisitos pedidos no manual de instruções dos próprios e, de todas formas, a uma distância mínima de 650 mm.
- c) No caso de exaustores largos 600 mm, além de respeitar quanto especificado na letra b), é necessário posicionar as partes suspensas adjacentes a uma altura mínima do top de 540 mm, de modo que seja possível a eventual instalação da tampa e o seu correcto manuseio, e de qualquer forma, a uma distância do top que permita um uso fácil das panelas sobre o aparelho.
- d) Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do top.



## Ligação ao gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás". Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

**Importante:** para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

## Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho. Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar

a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

### Ligação com tubo flexível de aço inoxidável com parede contínua com rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. Utilizar exclusivamente tubos conformes à Norma UNI-CIG 9891 e guarnições de vedação conformes à UNI-CIG 9264. A instalação destes tubos deve ser efectuada em modo que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, seja inferior a 2000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

### Controle da vedação

Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

### Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

- tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
- desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").
- Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
- no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) da prevista, será necessário instalar, no encanamento de entrada, um apropriado regulador de pressão, segundo a UNICIG 7430 (reguladores para gases canalizados).

### Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

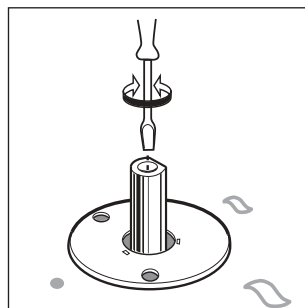
### Regulação dos mínimos

- Coloque a torneira na posição de mínimo;
- Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

**Obs.:** no caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

- Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
- Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.

Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.



| Modificação   | Carimbo da estação técnica | Data |
|---|----------------------------|------|
| <i>Cole aqui uma das etiquetas que se encontram no saquinho dos injectores.</i> |                            |      |
|   |                            |      |

## Tabela dos injectores

| Queimador                | Diâmetro (mm) | Potência térmica kW (p.c.s.*)<br>Reduz. | Gás líquido        |   |                 |                             | Gás natural                             |                 |                 |
|--------------------------|---------------|---|--------------------|---|-----------------|-----------------------------|---|-----------------|-----------------|
|                          |               |   | By-Pass 1/100 (mm) | Potência térmica kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | bico 1/100 (mm) | capacidade* g/h<br>***   ** | Potência térmica kW (p.c.s.*)<br>Nomin. | bico 1/100 (mm) | capacidade* l/h |
| Rápido (R)               | 100           | 0,70                                    | 39                 | 3,00                                    | 86              | 218   214                   | 3,30                                    | 123             | 314             |
| Semi Rápido (S)          | 75            | 0,40                                    | 28                 | 1,80                                    | 67              | 131   129                   | 1,80                                    | 102             | 171             |
| Pressões de fornecimento |               |   | Nominal (mbar)     |   |                 | 28-30                       | 37                                      | 20              |                 |
|                          |               |   | Mínima (mbar)      |   |                 | 20                          | 25                                      | 17              |                 |
|                          |               |   | Máxima (mbar)      |   |                 | 35                          | 45                                      | 25              |                 |

\* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

## Ligação eléctrica

- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com ligação à terra eficiente, em conformidade com as normas de segurança eléctrica em vigor. Verifique se este requisito fundamental de segurança é sempre obedecido e, em caso de dúvida, mande efectuar um controlo meticoloso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado.
- O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos causados por falta de ligação à terra do equipamento.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se que os dados técnicos apresentados na placa de identificação correspondam às características da instalação eléctrica.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas eléctricas são adequadas à potência máxima do aparelho indicada na placa. Em caso de dúvidas, contacte pessoal profissionalmente qualificado.

## Antes de quaisquer intervenções, desligue a aparelhagem da electricidade.

A ligação do plano de cozedura na rede eléctrica deve ser efectuada mediante uma caixa de conexões: no caso de ligação directa do aparelho na rede, será necessário providenciar um interruptor omnipolar, acessível no caso de necessidade, com distância de abertura dos contactos igual ou superior a 3 mm.

### Válido somente para os modelos com cabo de alimentação

Alguns modelos são fornecidos de cabo de alimentação monofásica, portanto devem ser ligados somente à rede monofásica. Obedeça as cores dos fios, da maneira indicada no esquema em anexo.



Este equipamento é em conformidade com as seguintes normas da comunidade europeia:

- 73/23/CEE de 19.02.73 (Baixa Tensão) e sucessivas modificações;
- 89/336/CEE de 03.05.89 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações;
- 93/68/CEE de 22.07.93 (Baixa Tensão) e sucessivas modificações;
- 2002/96/CE

A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.

Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

**Advertência importante:** No caso de instalação do plano de cozedura acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno devem ser realizadas separadamente, por razões de segurança eléctrica e para facilitar as eventuais operações de extracção do forno.

| Ligações eléctricas   | Tensão Freqüência  | Fusíveis Secções             |
|---|--|------------------------------|
|   | FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK<br>230V - 1+N~ 50Hz<br><br>CY-MT-AU-NZ-KW<br>240V - 1+N~ 50Hz | 16A *<br>1,5 mm <sup>2</sup> |
|   | FR-BE-NO<br>230V - 2 ~ 50Hz  |                              |
| BR=BRUN, BL=BLEU<br>BR=BRUIN, BL=BLAUW  | BR=BRAUN, BL=BLAU<br>BR=BROWN, BL=BLUE   |                              |
| *Aplicação do factor de simultaneidade em conformidade com a norma CEI 60335-2-6. |  |                              |

## Descrição das zonas de cozedura

### Elementos de indução

O sistema por indução é o processo de cozedura mais rápido que existe.

Não como os processos tecnológicos tradicionais, esta zona de cozedura com funcionamento por indução não aquece o vidro. É o próprio recipiente, colocado sobre o plano, que se transforma em elemento aquecedor: o calor é gerado directamente no interior da panela, que deve ter necessariamente fundo em material ferromagnético.

Cada uma das zonas de cozedura é accionada:

- mediante um selector com indicado um desenho da correspondente zona de cozedura,
- e mediante um dispositivo de regulação da potência constituído por um botão duplo (+,-).

Enquanto a temperatura das zonas de cozedura permanecerem acima de 60°C, mesmo depois de apagadas, os indicadores de calor resíduo permanecerão acesos (o indicador das potências visualizará: H) para evitar o risco de queimaduras.

| PLANOS DE COZEDURA          | TI 6312                  |
|-----------------------------|--------------------------|
| Zonas de cozedura           | Potência (em W)          |
| Anterior direita (Ant Dir)  | I 1200 – 600 se Ant Esq* |
| Anterior esquerda (Ant Esq) | I 1800 – B 3000*         |
| Potência total              | 3600                     |

I → zona de cozedura de indução simples

B 3000\* → a zona de cozedura pode ser super alimentada com 3.000 W.

600 se Ant Esq\* → a potência da zona de cozedura permanece limitada em 600 W. até a zona de cozedura Ant Esq ser super alimentada.

## Regulação dos queimadores a gás

### Regulação dos queimadores

A regulação é progressiva a possibilitar uma adaptação fácil a diâmetros diferentes de recipientes e à intensidade de aquecimento.

Para realizar esta regulação, carregue no selector de comando e gire-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio, de maneira que a marca do selector encontre-se na posição dos símbolos:

- um ponto preto: fechado
- 🔥 uma chama grande: aberto
- 🔥 uma chama pequena: vazão reduzida

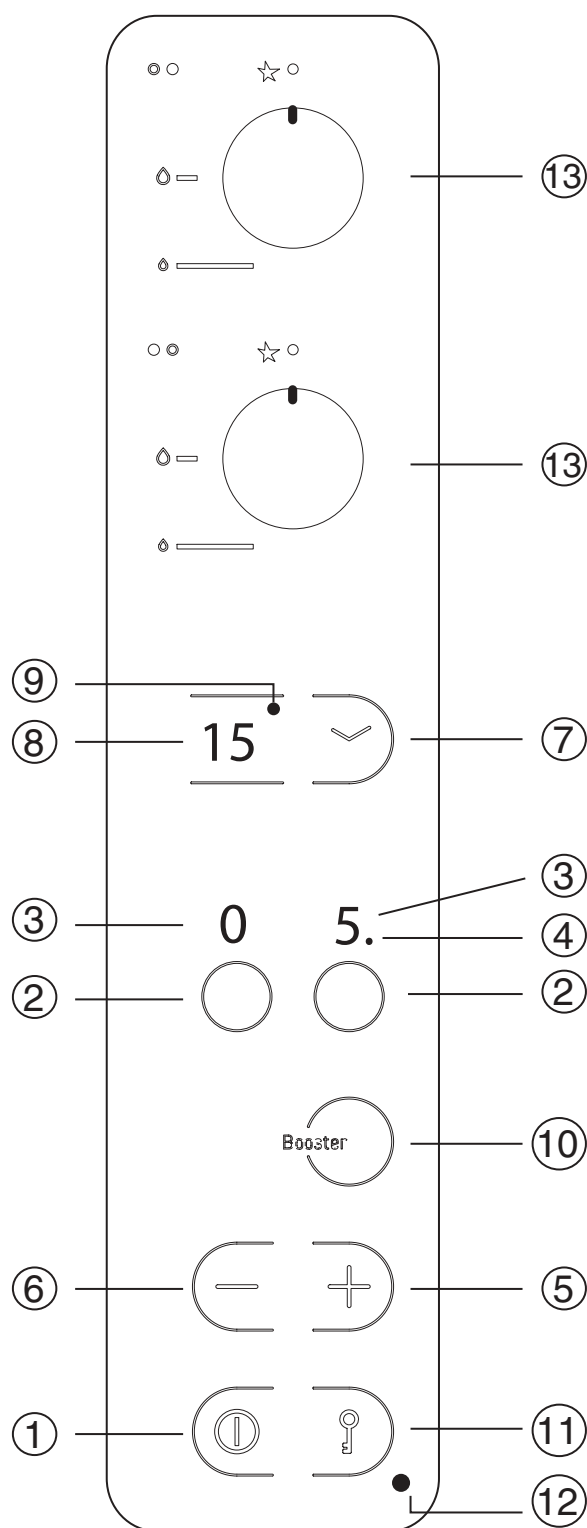
### Acender os queimadores dotados com dispositivo de segurança

Os queimadores deste plano de cozedura acendem-se “com uma mão”. De facto, é suficiente carregar o selector de comando e, ao mesmo tempo, girá-lo na direcção contrária aos ponteiros do relógio: uma emissão de faíscas faz o queimador acender-se. Depois que já houver uma chama, **mantenha uma pressão suficiente no selector**, para permitir a activação do dispositivo de segurança.

Se durante o funcionamento, a chama apagar-se por acaso, entra em funcionamento o dispositivo de segurança: pára automaticamente o fornecimento de gás. Para acender o queimador outra vez, realize novamente as operações acima indicadas.

**Observação:** se faltar corrente eléctrica, é possível acender o queimador com um fósforo, gire o selector e mantenha uma pressão suficiente, da maneira acima indicada.


## Os comandos



1. Botão aceso/apagado
2. Botões de selecção das zonas de cozedura
3. Indicadores de potência (desde 0 até 9) e de calor resíduo (H)
4. Indicador de selecção de uma zona de cozedura:
  - acesa: a zona de cozedura correspondente está seleccionada e pode ser regulada,
  - apagada: a zona de cozedura correspondente não está seleccionada e não pode ser efectuada qualquer regulação.
5. Botão de aumento da potência
6. Botão de diminuição da potência
7. Botão de regulação do contador de minutos para programar uma duração para a cozedura (somentemente os modelos equipados com contador de minutos).
8. Indicador da duração programada
9. Indicador luminoso de funcionamento da zona de cozedura programada
10. Botão do Booster
11. Botão de bloqueio dos comandos
12. Indicador luminoso de bloqueio
13. Botões de comando dos queimadores a gás

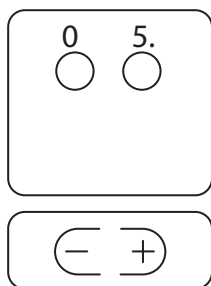
Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, toca um breve sinal acústico depois de alguns segundos: somente neste ponto será possível o acesso ao plano de cozedura.

## Acender o plano de cozedura

Para acender o plano de cozedura, carregue na tecla .

## Funcionamento das zonas de cozedura

Cada uma das zonas de cozedura é accionada mediante um botão de comando e um dispositivo de regulação da potência constituído por um botão dupla (+,-).



### Acender uma zona de cozedura


- Para colocar em funcionamento uma zona de cozedura, carregue na respectivo botão de comando e defina a potência que desejar (desde 0 até 9) mediante os botões “+” e “-”.
- Para definir directamente a potência máxima (9), carregue brevemente no botão “-”.

### Apagar uma zona de cozedura

Para desligar uma zona de cozedura, seleccione-a mediante a respectivo botão de comando e:


- carregue contemporaneamente nos botões “+” e “-”: a potência volta imediatamente para 0 e a zona de cozedura desliga-se;
- ou carregue na botão “-”: a potência da zona de cozedura descerá progressivamente até desligar-se.

### Apagar o plano de cozedura

Carregue no botão ; o aparelho se desligará.

Se os comandos do aparelhagem estiverem bloqueados (veja o seguinte parágrafo), continuarão bloqueados mesmo depois de ter acendido novamente o plano de cozedura. Para poder utilizar as zonas de cozedura será necessário desbloquear os comandos.

### O booster


Para acelerar os tempos de aquecimento das zonas de cozedura (veja a tabela das zonas de cozedura na página anterior), carregue no botão .


No display da potência aparecerá “P”. A função Booster interrompe-se automaticamente depois de 4 minutos.

No período de activação do booster, algumas das zonas de cozedura (veja a tabela das zonas de cozedura na página anterior) têm uma potência limitada a 600 W. no máximo.

## Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.).

É suficiente carregar no botão ; o indicador luminoso situado ao lado do botão se acenderão e **os comandos se bloquearão**.



Para modificar a potência de aquecimento ou interromper a cozedura, será necessário desbloquear os comandos: carregue no botão ; o indicador luminoso se apagará e **os comandos se desbloquearão**.

Para obter novamente acesso à regulação de uma zona de cozedura, seleccione-a mediante a respectivo botão de comando.

## Programação da duração de cozedura

É possível programar simultaneamente todas as zonas de cozedura até um prazo máximo de 99 minutos.

Proceda da seguinte maneira:

- seleccione a zona de cozedura mediante a respectivo botão de comando;
- defina a potência que desejar mediante os botões “+” e “-”;
- carregue no botão de programação ;
- defina a duração de cozedura que desejar mediante os botões “+” e “-”;
- para confirmar a regulação efectuada pressione uma segunda vez o botão de programação .

A contagem regressiva da duração da cozedura começará imediatamente.

No final da cozedura programada será indicado por um sinal sonoro (que toca 1 minuto) e a zona de cozedura se apagará.



# Dispositivos de segurança

## Detecção de recipientes

Cada uma das zonas de cozedura a indução é equipada com um dispositivo de detecção de panela. A zona de cozedura emite calor unicamente se houver uma panela de medidas adequadas na respectiva zona de cozedura.

O indicador a piscar pode indicar:

- uma panela incompatível (de material não ferromagnético),
- uma panela de diâmetro insuficiente,
- que a panela foi tirada.

Escolha sempre uma **panela de diâmetro adequado ao das zonas de cozedura**.

## Utilização de recipientes

Como a indução activa-se unicamente no momento em que um recipiente de metal for colocado sobre o plano de cozedura de maneira que feche o campo magnético, o aquecimento da panela pára imediatamente quando a mesma for tirada da zona de cozedura.

Utilize um recipiente cujo **material de fabricação seja compatível com o princípio da indução (material ferromagnético)**.

**É recomendado o uso de panelas em ferro gusa, aço esmaltado ou inoxidável especial para indução.**

As panelas de cobre, cerâmica, terracota, vidro, louça, alumínio ou inox não magnético são incompatíveis com o plano de cozedura de indução.

**É suficiente um ensaio com um íman.** Se o mesmo for atraído pelo fundo da panela e ficar “preso”, significa que a panela é de material ferromagnético e portanto pode ser utilizada com o plano a indução.

É aconselhável utilizar panelas com fundo chato e muito grosso e evitar absolutamente recipientes de fundo irregular, que poderão provocar arranhões no vidro.

### MATERIAL ADEQUADO



Ferro gusa  
A o esmaltado  
Inox especial

### MATERIAL NÃO ADEQUADO



Cobre,  
Alumínio, Vidro, Terracota,  
Cerâmica, Inox não magnético

## Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos:

O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas.

Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 89/336/CEE). Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas. O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance. Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor.

Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.

## Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
- um derramamento na área dos comandos,
- se carregar muito tempo num botão etc.

poderá provocar que toque um sinal sonoro e apagar o plano de cozedura.


Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar.

Para utilizar o plano de cozedura, acenda-o novamente e seleccione de novo a zona ou as zonas de cozedura que desejar. Defina a potência necessária.

## Interruptor de segurança

Esta aparelhagem é equipada com um interruptor de segurança automático que dispara depois de um certo tempo (veja a tabela mais à frente) em função da potência escolhida. Durante uma interrupção de segurança, o display da potência indicará “0”.

Por exemplo: a zona de cozedura traseira direita é regulada em 5 e a zona de cozedura dianteira esquerda é regulada em 2. A zona traseira direita se desligará depois de 3 horas de funcionamento, por outro lado, a zona dianteira esquerda se apagará depois de 10 horas de funcionamento.

Para desbloquear os comandos, carregar no botão  para apagar o plano de cozedura.

| Nível de potência | Duração limite de funcionamento |
|-------------------|---------------------------------|
| 1-2               | 10 horas                        |
| 3                 | 5 horas                         |
| 4                 | 4 horas                         |
| 5-6               | 3 horas                         |
| 7-8               | 2 horas                         |
| 9                 | 1 horas                         |

## Protecção térmica

No caso de super aquecimento dos componentes electrónicos do aparelho, o plano de cozedura apaga-se automaticamente e no display das potências aparece “—”. Esta mensagem desaparece mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

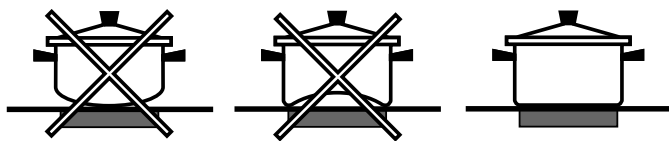


# Limpeza e manutenção

## Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

Para obter as melhores performances do plano de cozedura, é indispensável obedecer a determinadas regras durante a cozedura e a preparação dos pratos.

- Empregue panelas com fundo chato, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- Empregue sempre panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- Certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- Evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás. A concentração do calor nos queimadores a gás pode deformar o fundo das panelas que, portanto, não possibilitará obter o resultado desejável quando for utilizá-las sobre o plano de cozedura de vitrocerâmica.
- Nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.
- O plano de vitrocerâmica é resistente quer a choques térmicos, quer a batidas mecânicas. Entretanto poderá esmigalhar-se de for batido violentamente por um objecto pontiagudo. Se isto acontecer, **desligue a aparelhagem da rede de alimentação eléctrica** e contacte um centro de assistência técnica autorizado para efectuar reparações.
- nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos;
- Todos os queimadores – rápido, semi-rápido ou auxiliar – podem receber recipientes com um diâmetro mínimo de 120 mm.
- Recomendamos, todavia, de utilizar sempre um **queimador apropriado para as dimensões do recipiente** (veja a tabela) de modo que as chamas não toquem os contornos das panelas: as chamas devem esquentar somente o fundo da panela.

| Queimador       | Ø Diâmetro recipientes (cm) |
|-----------------|-----------------------------|
| Rápido (R)      | 24 - 26                     |
| Semi Rápido (S) | 16 - 20                     |

Mantenha o plano de cozedura sempre limpo. Antes de realizar quaisquer operações de manutenção, certifique-se que as zonas de aquecimento estejam apagadas e tenham arrefecido.

## Quadro em aço inoxidável

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos (que contenham fósforo). É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

## Manutenção do plano de cozedura

O plano de vitrocerâmica utilizado como superfície de aquecimento é perfeitamente liso e isento de porosidade; para mais, nas condições normais de emprego, é resistente quer a choques térmicos, quer a batidas mecânicas. Para uma correcta manutenção de todas as propriedades do plano de cozedura, é aconselhável realizar a sua manutenção da seguinte maneira:

- para a manutenção ordinária, é suficiente lavá-lo com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vitrocerâmica, enxagúe e enxugue.
- para tirar as acumulações de sujidade maiores, use uma espátula apropriada. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável- específica para planos em vitrocerâmica- , molhada de água e sabão.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

## Importantes recomendações

- **Evite rigorosamente o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, nomeadamente:** sprays para grelhas de assar e para fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva, porque podem arranhar irremediavelmente a superfície.
- É recomendado **manter devidamente afastados do plano de cozedura** quaisquer objectos que possam derreter-se, nomeadamente **objectos em plástico, açúcar ou produtos com alto teor de açúcar**. Se for derramado acidentalmente um destes materiais no plano de cozedura, tire-o imediatamente (enquanto a superfície ainda estiver quente) com uma espátula com lâmina tipo navalha, para evitar estragar a superfície.

- O plano deve ser utilizado exclusivamente para operações de cozedura. Não coloque qualquer objecto sobre o plano quando o mesmo não estiver sendo utilizado. Não utilize o plano como superfície de apoio (para talheres, panelas, panos de prato etc.), nem corte alimentos sobre a mesma.
- As embalagens em alumínio, as películas de alumínio, os recipientes em plástico nunca devem ser deixados sobre superfícies mornas ou quentes.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.
- Não coloque objectos em metal (facas, colheres, tampas etc.) sobre o plano.
- Nunca aqueça comida em lata ainda fechada: pode explodir.

Todos os danos ao plano de cozedura provocados por similares episódios de utilização imprópria são considerados excluídos da cobertura da garantia.

#### **Aplicação de graxa nas torneiras**

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

**Obs.: Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.**

## Consejos y recomendaciones

- Este manual contiene instrucciones referidas a una encimera para empotrar de clase 3.
- **Este aparato fue pensado para un uso no profesional, en el interior de una vivienda.**
- Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento. Conserve cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- Después de haber quitado el embalaje, verifique la integridad del aparato. En caso de dudas, no utilice el aparato y llame a personal profesionalmente calificado.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, tornillos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños debido a que constituyen potenciales fuentes de peligro.
- La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado.
- Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con respecto a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme con lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Verifique que siempre se respete este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicite un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños causados debido a la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, verifique que los datos técnicos contenidos en la placa concuerden con las características de la instalación eléctrica.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea la adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. En caso de dudas, llame a personal profesionalmente calificado.
- Este aparato deberá destinarse exclusivamente al uso para el cual ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- El uso de cualquier aparato eléctrico implica observar algunas reglas fundamentales. En particular:
  - no tocar el aparato con las manos húmedas;
  - no usar el aparato cuando esté descalzo;
  - evitar el uso de prolongaciones;
  - no tirar del cable de alimentación, o del mismo aparato, para desenchufarlo de la toma de corriente;
  - no dejar el aparato expuesto a fenómenos atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
  - no permitir que el aparato sea usado por niños o incapaces, sin vigilancia.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica, desenchufándolo o apagando el interruptor de la instalación.
- **Si en el vidrio se produjera una rajadura, desconecte inmediatamente el aparato.** Para su reparación, llame exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite el uso de repuestos originales. No respetar estas condiciones puede afectar la seguridad del aparato.
- Si se decide no utilizar más el aparato, se recomienda inutilizarlo cortando su cable de alimentación, después de haberlo desconectado de la toma de corriente. Se recomienda además, inutilizar las partes del aparato que puedan constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato fuera de uso, para sus juegos.
- La encimera de vidriocerámica es resistente tanto a los choques térmicos, como a los choques mecánicos. **No obstante, la misma se puede quebrantar si se golpea violentamente con un objeto con punta, como un utensilio. En ese caso, desconecte el aparato de la red de alimentación y llame a un centro de asistencia técnica autorizado para realizar las reparaciones.**
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No olvide que, aún después que se ha apagado, la temperatura de la zona de calentamiento permanecerá bastante elevada durante 30 minutos, como mínimo; tenga cuidado de no apoyar inadvertidamente recipientes u objetos sobre esta zona todavía caliente.
- No encienda las zonas de calentamiento si hay hojas de aluminio u objetos de plástico sobre la encimera.
- No se acerque a las zonas de calentamiento cuando están calientes.
- Cuando se utilizan pequeños electrodomésticos al lado de la encimera, controle que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.
- No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

**Primer uso:** la cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible que se advierta un olor a goma, que desaparecerá rápidamente.

# Instalación y fijación

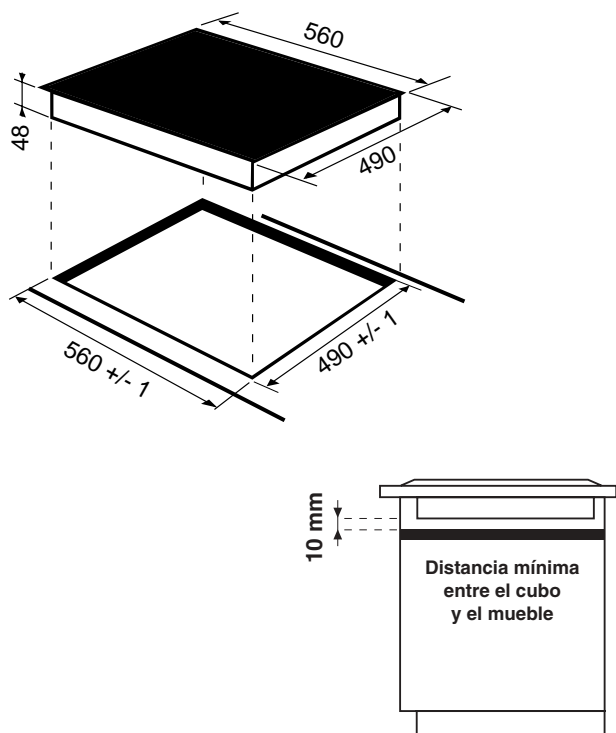
Las siguientes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado para que efectúe las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico del modo más correcto y según las normas vigentes.

**Importante:** antes de realizar cualquier operación, desconecte eléctricamente la encimera.

- Este manual contiene instrucciones referidas a una encimera para empotrar de clase 3.

## Instalación

- La encimera se fabrica para ser instalada en un mueble de cocina en el cual se ha destinado un espacio especial para ello.
- El material de la superficie de trabajo debe resistir una temperatura de aproximadamente 100°C.
- La placa de cocina se debe colocar a una distancia mínima de 40 mm. de la pared situada detrás y a 600 mm de cualquier otra superficie vertical para permitir una adecuada aireación a fin de evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean el aparato.
- Si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada.
- Evite instalar la encimera sobre un lavavajillas; pero si fuera necesario hacerlo, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos.



## Fijación

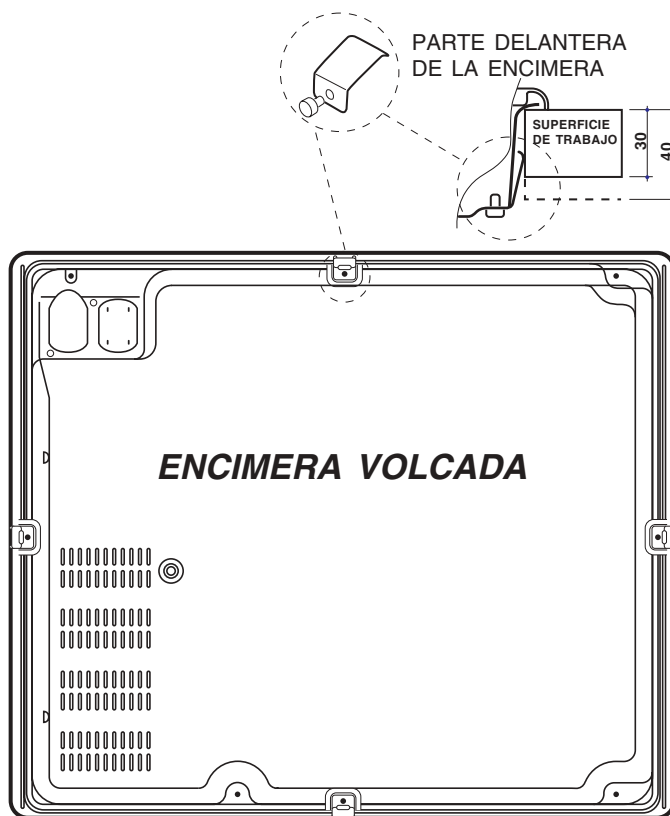
**Muy importante:** La instalación de la encimera de vidriocerámica se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana. Las eventuales deformaciones provocadas por una mala fijación podrían alterar las características y las prestaciones de la encimera.

Las pinzas de fijación están atornilladas con tornillos (ver el esquema).

**Es indispensable que se pueda acceder fácilmente a estos tornillos.**

Introduzca la encimera en el hueco del mueble ejerciendo una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de trabajo.

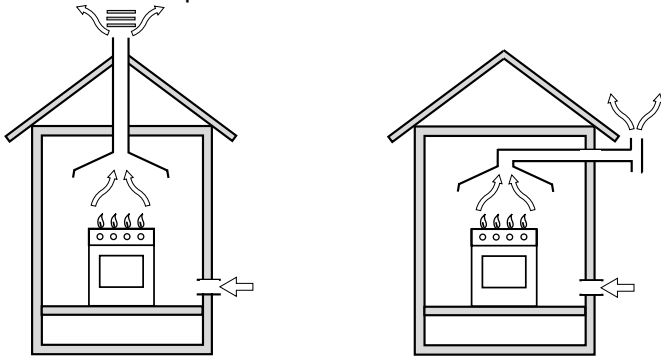
## COLOCACIÓN DE LAS PINZAS EN LA PARTE INFERIOR



## Colocación

**Importante:** este aparato puede instalarse y funcionar sólo en ambientes permanentemente ventilados según las prescripciones de las Normas (UNI-CIG 7129 y 7131) vigentes. Deben ser respetados los siguientes requisitos:

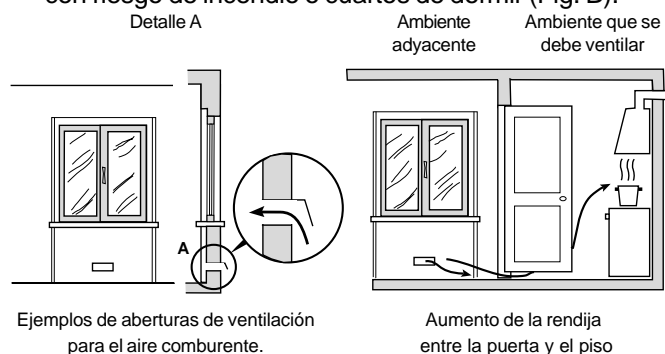
- a) El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



Con chimenea o con conducto de humos ramificado(reservada a los aparatos de cocción)

Directamente al exterior

- b) El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m<sup>3</sup>/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada. El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm<sup>2</sup>, como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente. Para los aparatos que no poseen, a la altura del plano de trabajo, el dispositivo de seguridad para el caso de falta de llama, las aberturas de ventilación deben ser agrandadas en un 100% respetando un mínimo de 200 cm<sup>2</sup> (Fig. A). O bien, de manera indirecta, por medio de ambientes adyacentes equipados con un conducto de ventilación hacia afuera, como explicado anteriormente, que no sean partes en común del edificio, ni ambientes con riesgo de incendio o cuartos de dormir (Fig. B).



Detalle A

Ambiente adyacente Ambiente que se debe ventilar

Ejemplos de aberturas de ventilación para el aire comburente.

Aumento de la rendija entre la puerta y el piso

Fig. A

Fig. B

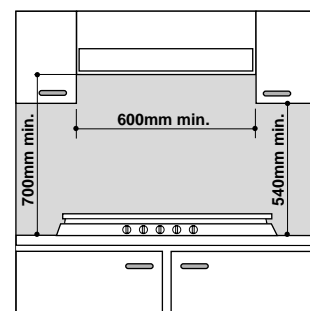
- c) El uso intensivo y prolongado del aparato puede necesitar una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente como puede ser el aumento de la potencia de una aspiración mecánica, si existe.
- d) Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además,

las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

## Instalación de las encimeras para empotrar

Es posible realizar la instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. La pared en contacto con la pared posterior de la cocina debe ser de material no inflamable. Durante el funcionamiento, la pared posterior del aparato puede alcanzar una temperatura 50°C mayor que la del ambiente. Para una correcta instalación del aparato se deben observar las siguientes precauciones:

- a) Los muebles colocados a un costado, cuya altura supera la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm (como mínimo) del borde de la superficie.
- b) Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm.
- c) En el caso de campanas de 600 mm. de ancho, además de respetar lo especificado en el punto b), es necesario instalar los armarios colgantes adyacentes a la campana a una altura mínima, con respecto a la superficie de trabajo, de 540 mm. Esto permitirá la instalación de la tapa y su maniobrabilidad, y también, un fácil y cómodo uso de las ollas sobre el aparato.
- d) Siempre que la encimera se instale debajo de un armario colgante, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm.



## Conexión de gas

Conecte el aparato a la botella o al conducto de gas conforme con las prescripciones de las normas (UNI-CIG 7129 y 7131) vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas". En caso de alimentación con gas líquido de botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas UNI-CIG 7432.

**Importante:** para garantizar un funcionamiento seguro, un uso adecuado de energía y larga duración del aparato, controle que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores".

## Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato. En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en "L"

orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

### Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico. Utilice exclusivamente tubos conforme con la Norma vigente (UNI-CIG 9891) y juntas estancas también conformes con la Norma vigente (UNI-CIG 9264). La instalación de estos tubos debe ser efectuada en modo que su longitud, en condiciones de extensión máxima, no supere los 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

### Control de la estanqueidad

Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

### Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

- quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
- desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7mm. y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores").
- vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
- al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

Cuando la presión del gas utilizado sea distinta (o variable) a la prevista, es necesario instalar, en la cañería de ingreso, un regulador de presión conforme con las Normas vigentes (UNI-CIG 7430) sobre "reguladores para gas canalizado".

### Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

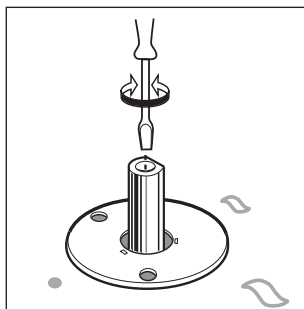
### Regulación de los mínimos

- Lleve la llave hasta la posición de mínimo;
- Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

**Nota:** en el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

- Verifique que, girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
- En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.

Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.



| Modificación   | Sello de la estación técnica | Fecha |
|--|------------------------------|-------|
| <i>Pegue aquí una de las etiquetas que se encuentran en la bolsa de los inyectores</i> |                              |       |
|  |                              |       |

### Tabla de inyectores

| Tabla 1                   |               |  |  | Gas líquido                               |                     |                             |                  | Gas natural                               |                     |                |
|---------------------------|---------------|--|--|---|---------------------|-----------------------------|------------------|---|---------------------|----------------|
| Quemador                  | Diámetro (mm) | Potencia térmica k W (p.c.s.*)<br>Reduc. | By-pass 1/100 (mm)                               | Potencia térmica k W (p.c.s.*)<br>Nominal | inyector 1/100 (mm) | caudal*<br>g/h<br>***    ** |                  | Potencia térmica k W (p.c.s.*)<br>Nominal | inyector 1/100 (mm) | caudal*<br>l/h |
| Rápido (R)                | 100           | 0,70                                     | 39   | 3,00                                      | 86                  | 218                         | 214              | 3,30                                      | 123                 | 314            |
| Semi Rápido (S)           | 75            | 0,40                                     | 28   | 1,80                                      | 67                  | 131                         | 129              | 1,80                                      | 102                 | 171            |
| Presiones de alimentación |               |  | Nominal (mbar)<br>Mínima (mbar)<br>Máxima (mbar) |   |                     | 28-30<br>20<br>35           | 37•<br>25•<br>45 |   |                     | 20<br>17<br>25 |

\* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

## Conexión eléctrica

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme con lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad eléctrica. Verifique que siempre se respete este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicite un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños causados debido a la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, verifique que los datos técnicos contenidos en la placa concuerden con las características de la instalación eléctrica.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente sea la adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa. En caso de dudas, llame a personal profesionalmente calificado.

## Antes de cualquier intervención, desconecte eléctricamente el aparato.

La conexión de la encimera a la instalación se debe efectuar mediante una caja de empalmes: en el caso de conexión directa del aparato a la red, es necesario utilizar un **interruptor omnipolar**, fácilmente accesible, con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

## Válido sólo para los modelos con cable de alimentación

Algunos modelos poseen un cable de alimentación monofásico, por lo tanto, se deben conectar sólo a la red monofásica. Respete el color de los cables, como se indica en el esquema adjunto.



## Este aparato ha sido fabricado en conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

- 73/23/CEE del 19.02.73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03.05.89 (Compatibilidad electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22.07.93 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 2002/96/CE

La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.

Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

**Advertencia importante:** Cuando la encimera se instala sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar las eventuales operaciones de extracción del horno.

| Conexiones eléctricas   | Tensión Frecuencia   | Fusibles Secciones           |
|---|--|------------------------------|
|   | FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK<br>230V - 1+N~ 50Hz<br><br>CY-MT-AU-NZ-KW<br>240V - 1+N~ 50Hz | 16A *<br>1,5 mm <sup>2</sup> |
|   | FR-BE-NO<br>230V - 2 ~ 50Hz  |                              |
| BR=BRUN, BL=BLEU<br>BR=BRUIN, BL=BLAUW  | BR=BRAUN, BL=BLAU<br>BR=BROWN, BL=BLUE   |                              |
| * Aplicación del factor de simultaneidad en conformidad con la norma CEI 60335-2-6. |  |                              |

## Descripción de las zonas de cocción

### Los elementos de inducción

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe.

A diferencia de las tecnologías tradicionales, la zona de cocción con funcionamiento por inducción no calienta el vidrio. Es el mismo recipiente, apoyado en la encimera, el que se transforma en elemento calentador: el calor se genera directamente dentro de la olla, la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

Cada zona de cocción se acciona:

- utilizando un botón de selección cuya serigrafía es una reproducción del dibujo de la zona de cocción,
- y con un dispositivo de regulación de la potencia compuesto por un doble botón (+,-).

Mientras que la temperatura de las zonas de cocción permanezca por encima de 60 °C, aún después del apagado, **los indicadores de calor residual permanecerán encendidos** (el indicador de las potencias visualiza H) para prevenir quemaduras.

| ENCIMERAS                       | TI 6312                  |
|---------------------------------|--------------------------|
| Zonas de cocción                | Potencia (en W)          |
| Delantera derecha (Del. Der.)   | I 1200 – 600 si Del Izq* |
| Delantera izquierda (Del. Izq.) | I 1800 – B 3000*         |
| Potencia total                  | 3600                     |

I → zona de cocción por inducción simple

B 3000\* → la zona de cocción se puede sobrealimentar a 3000 W



600 si Del Izq\* → la potencia de la zona de cocción permanece limitada a 600 vatios mientras que la zona de cocción Del. Izq. está sobrealimentada

## Regulación de los quemadores a gas

### Regulación de los quemadores

La regulación es progresiva permitiendo una fácil adaptación a los distintos diámetros de los recipientes y a las intensidades de calentamiento.

La regulación se realiza pulsando y girando en sentido antihorario el mando, hasta llevar la muesca del mismo frente a los símbolos:

- un punto negro: cerrado
-  una llama grande: abierto
-  una llama pequeña: capacidad reducida

### Encendido de los quemadores que poseen un dispositivo de seguridad

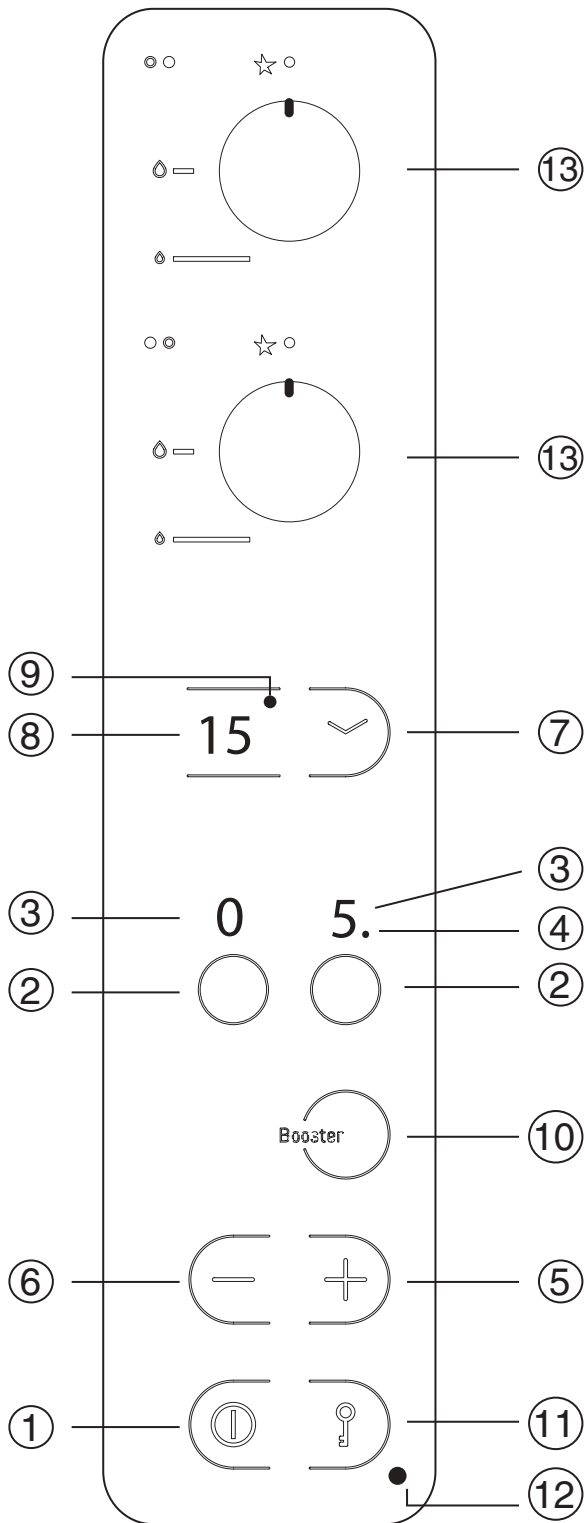
El encendido de los quemadores de su encimera se realiza “con una mano”. En efecto, basta presionar el mando girándolo simultáneamente en sentido antihorario: la emisión de chispas hace que el quemador se encienda. Después que se produce la llama, **mantenga una presión suficiente** sobre el mando para permitir la activación del dispositivo de seguridad.

Si la llama se apaga accidentalmente durante el funcionamiento, se activa el dispositivo de seguridad: el suministro de gas se interrumpirá automáticamente. Para volver a encender el quemador, proceda nuevamente como se indica más arriba.

**Nota:** si se interrumpe la corriente eléctrica, es posible encender el quemador con un fósforo girando el mando y manteniendo una presión suficiente como se indica arriba.



# Los mandos



1. Botón de encendido/apagado
2. Botones de selección de las zonas de cocción
3. Indicadores de potencia (de 0 a 9) y de calor residual (H)
4. Indicador de selección de una zona de cocción:
  - encendido: la zona de cocción correspondiente está seleccionada y se puede regular,
  - apagado: la zona de cocción correspondiente no está seleccionada y no se puede realizar ninguna regulación.
5. Botón de aumento de la potencia
6. Botón de disminución de la potencia
7. Botón de regulación del contador de minutos para la programación de la duración de una cocción (sólo en los modelos que poseen un contador de minutos)
8. Indicador de la duración programada
9. Luz indicadora de funcionamiento de la zona de cocción programada
10. Botón del acelerador (Booster)
11. Botón de bloqueo de los mandos
12. Luz indicadora de bloqueo
13. Mandos de los quemadores a gas

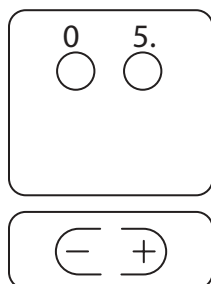
Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, después de algunos segundos, se emite una breve señal sonora: sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.

## Encendido de la encimera

La encimera se enciende pulsando el botón .

## Funcionamiento de las zonas de cocción

Cada zona de cocción se acciona utilizando un botón de mando y un dispositivo de regulación de la potencia compuesto por un doble botón (+,-).



## Encendido de una zona de cocción


- Para poner en funcionamiento una zona de cocción, pulse el correspondiente botón de mando y fije la potencia deseada (de 0 a 9) utilizando los botones “+” y “-”.
- Para seleccionar directamente la potencia máxima (9), pulse brevemente el botón “-”.

## Apagado de una zona de cocción

Para apagar una zona de cocción, selecciónela mediante el correspondiente botón de mando y:


- pulse simultáneamente los botones “+” y “-”: la potencia vuelve inmediatamente a 0 y la zona de cocción se apaga;
- o pulse el botón “-”: la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga.

## Apagado de la encimera

Pulse el botón ; el aparato se apagará.

Si los mandos del aparato fueron bloqueados (consulte el párrafo sucesivo), continuarán estando bloqueados incluso después de haber vuelto a encender la encimera. Para poder utilizar las zonas de cocción es necesario desbloquear los mandos.

## El acelerador (booster)


Para disminuir los tiempos de calentamiento de las zonas de cocción (consulte la tabla de las zonas de cocción en la página precedente), pulse el botón .


En el display de la potencia aparece “P”. La función Booster (acelerador) se interrumpe automáticamente después de 4 minutos.

Durante el período de activación del acelerador, algunas zonas de cocción (consulte la tabla de las zonas de cocción a la página precedente) están limitadas a una potencia máxima de 600 W.

## Bloqueo de los mandos

Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.).

Es suficiente accionar el botón ; la luz testigo que se encuentra al lado del botón se encenderá y **los mandos se bloquearán**.



Para modificar la potencia de calentamiento o interrumpir la cocción, es necesario desbloquear el panel de control: pulse el botón ; la luz testigo se apagará y **el panel de control se desbloqueará**.

Para poder realizar nuevamente la regulación de una zona de cocción, selecciónela utilizando el botón de mando correspondiente.

## Programación de la duración de una cocción

Es posible programar simultáneamente todas las zonas de cocción por un tiempo máximo de 99 minutos.

Proceda del siguiente modo:

- seleccione la zona de cocción utilizando el botón de mando correspondiente;
- seleccione la potencia deseada utilizando los botones “+” y “-”,
- pulse el botón de programación ;
- seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones “+” y “-”,
- confirme la selección realizada pulsando nuevamente el botón de programación .

La cuenta al revés de la duración de cocción comienza inmediatamente.

La finalización de la cocción programada está indicada por una señal sonora (durante 1 minuto) y la zona de cocción se apaga.

# Dispositivos de seguridad

## Detección de los recipientes

Cada zona de cocción por inducción está provista de un dispositivo de detección de la olla. La zona de cocción emite calor únicamente en presencia de una olla de dimensiones adecuadas para esa zona de cocción.

La luz testigo centelleante puede indicar:

- una olla incompatible (de un material que no es ferromagnético),
- una olla de diámetro insuficiente,
- que se ha levantado la olla.

Elija siempre una **olla de diámetro adecuado al de las zonas de cocción**.

## Uso de recipientes

Debido a que la inducción se activa únicamente en el momento en que un recipiente metálico se coloca sobre la encimera para cerrar el campo magnético, el calentamiento de la olla cesa instantáneamente cuando la misma se quita de la zona de cocción.

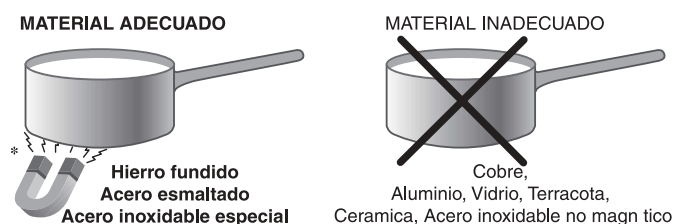
Utilice un recipiente cuyo **material de fabricación sea compatible con el principio de inducción (material ferromagnético)**.

**Se recomienda el uso de ollas de hierro fundido, acero esmaltado o inoxidable especial para inducción.**

Las ollas de cobre, cerámica, terracota, vidrio, loza, aluminio o acero inox. no magnético son incompatibles con la encimera por inducción.

**Es suficiente realizar una prueba con un imán.** Si el mismo es atraído por el fondo de la olla y permanece "adherido", significa que la olla es de material ferromagnético y, por lo tanto, se puede utilizar en la encimera por inducción.

Se aconseja el uso de ollas **con fondo plano y de gran espesor** y evitar siempre el uso de recipientes con fondo irregular que podrían rayar el vidrio.



## Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:

La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas.

Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos legales (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas. La encimera por inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado. Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes. Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.

## Señal sonora

Algunas anomalías, como:

- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos,
- un derrame sobre el área de mandos,
- una presión ejercida durante mucho tiempo sobre un botón, etc.

pueden provocar la emisión de una señal sonora y el apagado de la encimera.

Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. Para utilizar la encimera, vuelva a encenderla y seleccione nuevamente la zona o las zonas de cocción deseadas. Seleccione la potencia necesaria.

## Interruptor de seguridad

El aparato está dotado de un interruptor de seguridad automático que salta después de un cierto intervalo de tiempo (consulte la tabla que se encuentra más adelante) en función de la potencia elegida. Durante la interrupción de seguridad, el display de la potencia indica "0".

ejemplo : la zona de cocción posterior derecha está configurada en 5 y la zona de cocción delantera izquierda en 2. La zona posterior derecha se apagará después de 3 horas de funcionamiento, mientras la zona delantera izquierda se apagará después de 10 horas de funcionamiento.

Para desbloquear los mandos, apague la encimera pulsando el botón

| Nivel de potencia | Duración límite de funcionamiento |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1-2               | 10 horas                          |
| 3                 | 5 horas                           |
| 4                 | 4 horas                           |
| 5-6               | 3 horas                           |
| 7-8               | 2 horas                           |
| 9                 | 1 hora                            |

## Protección térmica

En caso de sobrecalentamiento de los componentes electrónicos del aparato, la encimera se apagará automáticamente y en el display de las potencias aparecerá "—".

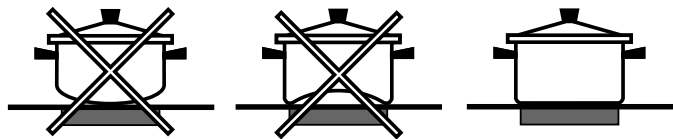
Este mensaje desaparecerá apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

# Limpeza y mantenimiento

## Consejos prácticos para el uso del aparato

Para obtener las mejores prestaciones de la encimera, es indispensable respetar algunas reglas fundamentales durante la cocción y la preparación de las comidas.

- Utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona de calentamiento



- Utilice siempre ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas. La concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, por lo tanto, no permitirá obtener el resultado esperado cuando se utilice sobre la encimera de vidrio-cerámica.
- No deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.
- La encimera de vidrio-cerámica es resistente tanto a los choques térmicos, como a los choques mecánicos. No obstante, la misma se puede quebrantar si se golpea violentamente con un objeto con punta. En ese caso, **desconecte el aparato de la red de alimentación** y llame a un centro de asistencia técnica autorizado para realizar las reparaciones.
- en las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos;
- Todos los quemadores (rápido o semi-rápido) se pueden utilizar con recipientes de un diámetro mínimo de 120 mm.
- No obstante, le aconsejamos utilizar siempre un **quemador apropiado para las dimensiones del recipiente** (ver la tabla) para que las llamas no rocen el contorno de las ollas: las llamas deben calentar sólo el fondo de la olla.

Mantenga siempre limpia la encimera. Antes de proceder al mantenimiento de la encimera, verifique que las zonas calentadoras estén apagadas y frías.

| Quemador        | Ø Diámetro recipientes (cm) |
|-----------------|-----------------------------|
| Rápido (R)      | 24 – 26                     |
| Semi Rápido (S) | 16 – 20                     |

## Armazón de acero inoxidable

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza particularmente agresivos (con contenido de fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

## Mantenimiento de la encimera

La encimera utilizada como superficie de calentamiento es perfectamente lisa y sin porosidades; además, en las condiciones normales de uso, es resistente tanto a los choques térmicos como a los choques mecánicos. Con la finalidad de una correcta conservación de todas las propiedades de la encimera, se aconseja proceder a su mantenimiento del siguiente modo:

- para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavarla con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidrio-cerámica, enjuáguela y séquela.
- para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice una raedera especial. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable -especial para encimeras de vidrio-cerámica, - embebida en agua y jabón.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

## Importantes recomendaciones

- Evite estrictamente el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, ya que pueden rayar irremediablemente la superficie.
- Se aconseja **mantener a una debida distancia de la encimera** a cualquier objeto que se pudiera fundir, por ejemplo, **objetos de plástico, azúcar o productos con un elevado contenido de azúcar**. Si se vertieran de forma fortuita dichos materiales sobre la encimera, elimínelos **inmediatamente** (mientras la superficie todavía está caliente) con una raedera con hoja de afeitar, para evitar arruinar la superficie.
- **La encimera se debe utilizar exclusivamente para cocinar**. No coloque ningún objeto sobre la encimera mientras no se utiliza. No utilice la encimera como superficie de apoyo (para cubiertos, ollas, paños de cocina, etc.), ni como tajo de cocina.

- Los recipientes de aluminio, las películas de aluminio y los recipientes de plástico no se deben dejar nunca sobre las superficies todavía tibias o calientes.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- No caliente nunca alimentos enlatados sin abrirlos: podrían explotar.

Cualquier daño de la encimera provocado por episodios similares de uso impropio no será cubierto por la garantía.

#### **Engrase de las llaves**

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

**Nota: Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.**

